HR2305

HR2304



PHILIPS

Table of contents

1 Introduction

Ice cream, sorbets, ice cream mousse and ice cream pudding: ice cream comes in many forms and flavours. There is an ice cream for every taste and occasion. This ice cream maker enables you to make your own ice cream with the freshest ingredients and without any colouring agents or preservatives. Together with the user manual, this recipe booklet offers you a reliable and useful guide for the preparation of ice cream. Read the user manual carefully before you start. This booklet contains a wide range of recipes and many photographs and suggestions. We have also included sugar-free recipes for diabetics. Use this booklet to discover how easy it is to prepare the most delicious ice cream at home with your ice cream maker.

1.0.1 Ingredients and utensils

Make sure you have all ingredients and utensils close at hand when you start to make ice cream. It is important that the ice cream maker and the utensils are clean and dry to prevent bacteria in the ice cream. To prepare ice cream, you need a blender, a food processor or a mixer and a nylon sieve or strainer. You get the best results if you follow the recipes in this booklet. If you want to use a recipe from another source, look for a similar recipe in this booklet and use the quantities in that recipe.

2 Ingredients

2.0.1 Eggs

The recipes are based on eggs weighing 55-60 grams/2.2-2.4oz (class 4).
Egg yolks improve the texture of ice cream and give it a richer and smoother taste.
Egg whites directly from the refrigerator are hard to process. Therefore, take eggs out of the refrigerator several hours before use.
Most creamy ice creams made with egg yolk are prepared without cooking the ingredients. If you have doubts about the freshness of the eggs, you can cook the ingredients as described under vanilla ice cream. Do not overcook the mixture to prevent it from curdling.
If the mixture curdles, use a blender, a food processor or a mixer with blender bar to smoothen it. Mix the mixture for approximately 30 seconds. You can also add 100ml (3.3fl.oz) cold cream to cool the mixture. Use a mixer or whisk to beat the mixture while you add the cold cream.

Tip:
Some recipes only require egg yolks. The remaining egg whites can for instance be used to make a Siberian omelette or meringues. Most cookery books suggest suitable recipes.

2.0.2 Milk/yogurt/cream cheese

You can use both pasteurised and sterilised milk. The choice of whole milk or low-fat milk is a matter of personal taste. Ice cream will taste creamier if you use milk with a higher fat content. If you want to make ice cream with yogurt or cream cheese, do not cook these ingredients. Add the yogurt or cream cheese after the mixture has cooled down.

2.0.3 Cream

Always use chilled cream. If the recipe calls for 'whipped cream', stop whipping when you have obtained a yogurt-like consistency. This makes it easier to mix the cream with the other ingredients. When the room temperature is high, we advise you to chill the beaters and the bowl in the fridge before you start to whip the cream. The fat content of the cream influences the consistency of the ice cream. Use of cream with a higher fat content results in creamier and richer ice cream.

2.0.4 Sugar

Use caster sugar, as it dissolves more easily. You can also use icing sugar, brown sugar or honey. Grind coarse granulated sugar in a blender or food processor before use. A too low sugar content has an adverse effect on the texture and consistency of the ice cream.
If you add too much sugar, it takes longer for the ice cream to set to the desired consistency. You can also replace part of the sugar by dextrose (grape sugar). If the recipe requires 100g (4oz) sugar, you can use 75g (3oz) sugar and 25g (1oz) grape sugar instead. Grape sugar prevents crystallisation of the sugar, especially in sorbets.

2.0.5 Fruit

Fresh fruit makes the tastiest ice cream and is also nutritious. Fruit from a jar or a tin is also suitable. However, in that case make sure the fruit is well-drained before you puree it. Also reduce the amount of sugar by 25g, depending on the type of fruit and your own taste. Summer fruits are easy to freeze (e.g. strawberries, raspberries and peaches), so fruit ice cream can be made from fresh fruit all year round. Frozen fruit can be stored for about 8 to 9 months in a freezer or a *** or **** freezing compartment in the refrigerator.
Uncooked fruits that have been pureed discolour easily. To prevent this, sprinkle apples, bananas, pears and plums with some lemon juice before you puree them. If you want to add pieces of fruit to the ice cream mixture, sprinkle them with some sugar to prevent ice crystals from forming inside the fruit pieces during the freezing process.

2.0.6 Alcohol

Ice cream mixtures that contain alcohol must be processed longer, as this ice cream takes longer to freeze than ice cream without alcohol. Unless the recipe says otherwise, add the alcohol to the mixture in the ice cream maker 5-10 minutes before the ice cream is ready.

2.0.7 Syrup

To make approx. 300ml (10fl.oz) syrup, you need:
- 1 stainless steel pan
- 1 wooden spoon
- 200ml (6.6fl.oz) water and
- 200g (7oz) caster sugar

To make 450ml (15fl.oz) syrup use:
- 275ml (9.2fl.oz) milk
- 275g (9.8oz) caster sugar

Put water and sugar in a pan and mix together with a wooden spoon. Dissolve the sugar at moderate heat while stirring. Skim off any froth that forms on the surface. Boil the sugar mixture for about 1 minute. Take the pan off the heat and let the syrup cool. If you make sorbets frequently, you can prepare syrup in advance and keep it in a tightly sealed bottle in the refrigerator.

2.0.8 Preparation time

The recipes state the average preparation time. The actual preparation time may vary, depending on:
- the initial temperature of the ice cream mixture
- the room temperature
- the temperature of the cooling disc (keep it in the freezer for 18-24 hours).

The preparation time is longer when the temperature of the mixture and/or the room temperature is higher. You get the best results when you cool the mixture in the refrigerator before you pour it into the ice cream maker. The preparation time also depends on the quantities and the ingredients used in the recipe. Ice cream that increases greatly in volume, such as strawberry or cherry ice cream mousse, or ice cream that contains a large proportion of cream requires a longer preparation time than fruit ice cream and sorbet. Do not exceed the quantities in the recipes. If you do, your ice cream becomes less compact.

3 Storing ice cream

3.0.1 In the ice cream maker

When the ice cream is ready, you can leave it in the ice cream maker for approximately 10 minutes.

3.0.2 In the freezer

Ice cream has a long storage life. However, a lengthy period in the freezer has a negative effect on its taste and quality. After 1 to 2 weeks, the texture of ice cream deteriorates and the fresh taste is lost. Ice cream is at its best when fresh, therefore it is best to prepare it shortly before consumption.
If you want to store the ice cream in the freezer, keep in mind the following:

- Store the ice cream in a clean, tightly sealed container.
- The storage temperature must be at least -18°C.
- Put the date of preparation and the type of ice cream on the container.
- Do not refreeze defrosted ice cream.

Take ice cream out of the freezer at least 30 minutes before consumption and place it in the refrigerator. At room temperature, ice cream is ready for consumption in 10 to 15 minutes. Sorbet defrosts more rapidly than ice cream. Therefore, defrost sorbet in the refrigerator for not more than 15-20 minutes.

3.0.3 Storage time

Ice cream made of uncooked ingredients:

- Approx. 1 week

Sorbet:

- 1 to 2 weeks

Ice cream made of semi-cooked ingredients:

- Approx. 2 weeks

4 Serving and decoration

- The recipes serve approximately 4-6 persons, depending on the presentation and the type of ice cream.
- You can serve ice cream in metal or glass coupes, in metal, glass or crystal bowls or on dessert plates. Depending on the type of ice cream, you can also use halved and hollowed-out fruit, such as melon, pineapple, orange lemon or grapefruit.
- We advise you to chill the coupes, bowls or hollowed-out fruit in the freezer compartment or freezer just before serving. If you do this, the ice cream will melt less rapidly when served.
- Some types of ice cream, such as plain ice cream, coffee ice cream and chocolate ice cream, are less dense than other types. Take these types of ice cream out of the ice cream maker and chill them in the freezer 30 minutes before serving.
- You can make ice cream balls with a special ice cream scoop. The ice cream scoop must be scrupulously clean. Dip the scoop in water before scooping out the ice cream to ensure you get smooth ice cream balls. If you want to present the ice cream in a coupe, put the ice cream balls in the freezer for 30 minutes before serving. This prevents them from melting during the decoration process.
- Ice cream also lends itself well to combinations with pastry, such as profiteroles, cake, meringues or crêpes.
- Decorate the ice cream with, for example, whipped cream, beaten egg white, crème fraîche, custard or sauces.
- Mix the whipped cream or crème fraîche with some finely chopped nuts before serving.
- Take more fruit than indicated by the recipe and use the remaining fruit to decorate the ice cream. You can also use candied fruits, cocktail cherries or soaked raisins. The taste of the fruit is enhanced if you soak it in liqueur. The ice cream can also be combined with a suitable liqueur.

- Ice cream can also be decorated with, for example, chocolate leaves, grated chocolate, nougat, bonbons, shredded coconut or chopped nuts (walnuts, hazelnuts, slivered almonds, pistachio nuts).
- Ice cream will look even more festive if you decorate it with one or more wafers, biscuits, macaroons or wafer rolls.

5 Sauces

Sauces and syrup add a nice touch to ice cream. There are many different varieties: sweet sauces, fruit sauces and fruit syrup.
Many types of ready-to-use sauces are obtainable from your local supermarket. However, just as with the ice cream, home-made sauces are tastier. Sauces can easily be prepared a few days in advance and stored in the refrigerator or freezer.

5.0.1 Hot sauces

If you want to serve a hot sauce, heat it up slowly. It is best to chill the ice cream thoroughly in the freezer before you pour the hot sauce over the top.
The sauces described below can also be served cold. Serve the hot sauce either separately as an accompaniment to the ice cream, or pour it over the ice cream just before serving.

5.0.2 Cherry sauce

Put the juice of one tin of stoned cherries in a pan, together with the grated peel of one orange and one lemon. Let the mixture simmer over a low heat for 10 minutes. Strain the mixture. Pour half a tablespoon of lemon juice and one teaspoon of orange juice through a sieve into a bowl and mix one teaspoon of corn flour or potato flour with the juice. Pour this mixture into the hot cherry juice, while stirring constantly. Let the mixture boil for 1 minute. Add sugar to taste and a tablespoon of kirsch (cherry brandy), if desired. Add the cherries to the sauce just before serving.

5.0.3 Chocolate sauce

Break or cut 125g (4.5oz) plain chocolate into pieces. Melt it bain-marie in a bowl over 200ml (6.6fl.oz) of boiling water. Let the molten chocolate simmer for 20 minutes.
Add 1.5 teaspoon vanilla sugar, 2 tablespoons whipping cream and a knob of butter. Stir the sauce until smooth. Pour the hot sauce over the ice cream just before serving.
You can prepare this sauce in advance and store it in a tightly sealed container in the refrigerator for a few days. Heat the sauce over lightly simmering water before serving.

5.0.4 Cold fruit sauce

This recipe is for fresh fruit, but you can also use frozen fruit or fruit from a tin or jar.
If you use fresh fruit, add sugar at a ratio of 50-75g (2-3oz) sugar to 200g (7oz) of fruit. The quantity of sugar depends on the type of fruit that is used.
Push the fruit through a nylon sieve to remove the pips. Cool the fruit sauce before serving. Do not refreeze fruit sauces made from frozen fruit. You can, however, freeze fruit sauces made from fresh fruit.

5.0.5 Fruit puree

You can prepare a fruit puree in the following manner:
- Wash fresh fruit and remove the pips or stones (some fruits have to be peeled first).
- Add sugar to taste and cook the fruit until soft.
- Put the puree in a sieve or strainer to remove pips, if any.

Tip:
You can also make the puree from tinned or jarred fruit. In that case, use as little of the fruit juice as possible and add no or very little sugar.

ENGLISH

6 Children's party

Use bright, cheerful colours to decorate children's ice cream. Choose flavours that children love.
For decoration, use whipped cream or ready-to-serve vanilla custard, chocolate custard or fruit yogurt.
Decorate the ice cream with chocolate sprinkles, hundreds-and-thousands, sugar flowers, wafers or small chocolates.
Below are some tasty serving suggestions:

1 Banana or vanilla ice cream with chocolate custard
2 Chocolate ice cream with chopped nuts
3 Strawberry ice cream with marshmallows
4 Vanilla ice cream on a slice of cake served with fruit sauce.
5 Crêpes filled with fruit ice cream and sprinkled with icing sugar

7 Recipes

7.0.1 Basic ice cream

Ingredients:

- 3 egg yolks
- 100g (4oz) caster sugar
- 10g (0.4oz) vanilla sugar
- 250ml (8.3fl.oz) whole milk
- 200ml (6.6fl.oz) whipping cream
- Beat the egg yolks, sugar and vanilla sugar until frothy. Add the milk while stirring constantly.
- Whip the cream until almost stiff. Combine the whipped cream with the other ingredients. Make sure that all ingredients are thoroughly mixed.
- Switch on the ice cream maker and pour the mixture into the cooling bowl.

Preparation time: 40-50 minutes.

Tips:

You can combine the basic ice cream with:

- 40g (1.6oz) chopped walnuts, hazelnuts or peanuts
- 40g (1.6oz) chopped candied fruit
- 40g (1.6oz) coarsely chopped chocolate
- 8g (0.3oz) cinnamon

If you want to add ingredients, add them to the mixture halfway through the preparation time. However, cinnamon can already be mixed with the egg yolks.

7.0.2 Coupe Dame Blanche

(serves 4-5 persons)

- Basic ice cream
- 4-5 coupes
- 4-5 wafers
- hot chocolate sauce (see chapter 'Sauces')
- Use an ice cream scoop to create ice cream balls and put 2 or 3 balls in each coupe. Pour equal quantities of the hot chocolate sauce over the ice cream. Serve immediately.



7.0.3 Strawberry ice cream

- 200g (7oz) fresh strawberries
- 90g (3.6oz) caster sugar
- 1 egg yolk
- 1 tbsp lemon juice
- 225ml (7.5fl.oz) whole milk
- 100ml (3.3fl.oz) whipping cream
- Wash the strawberries. Puree them together with the lemon juice, the milk, the sugar and the egg yolk. Combine the strawberry mixture with the cream. Make sure that all ingredients are thoroughly mixed.
- Switch on the ice cream maker and pour the mixture into the cooling bowl.

Preparation time: 35-45 minutes.

Tip:

Instead of strawberries, you can also use 200g (7oz) fresh blueberries, bilberries, raspberries or blackberries.

7.0.4 Coupe Ambrosia

(serves 4-6 persons)

- Strawberry ice cream
- 4-6 coupes
- Some whole raspberries (stems attached) and/or raspberries, blackberries etc.
- 40-60ml (1.3-2fl.oz) strawberry syrup, mixed with 2-3 tbsps Cointreau or other orange liqueur
- Some fresh mint leaves
- 125ml (4.2fl.oz) whipped cream
- 4-6 wafers
- Put the ice cream in the coupes and pour the Cointreau over the ice cream. Put the whipped cream on top of the ice cream. Garnish with the fruit, wafers and mint leaves.



7.0.5 Banana ice cream

- 250g (9oz) ripe bananas
- 100g (4oz) caster sugar
- 1.5 tbsp lemon juice
- 75ml (2.5fl.oz) whipping cream
- 250ml (8.3fl.oz) whole milk
- Puree the bananas together with the sugar and lemon juice. Mix the banana puree thoroughly with the cream and the milk.
- Switch on the ice cream maker and pour the mixture into the cooling bowl.

Preparation time: 40-50 minutes.



7.0.6 Coupe Melanie

(serves 4-5 persons)

- Banana ice cream
- 4-6 coupes
- 1 large sliced banana
- 40-60ml (1.3-2fl.oz) eggnog
- 4 tbsps banana liqueur
- 4-6 walnut halves
- 2 sliced kiwi fruits
- 8 stoned dates
- 125ml (4.2fl.oz) partially whipped cream, to be served separately
- Put all ingredients in the coupes according to your own imagination.

7.0.7 Fruit yogurt ice cream

- 250g (9oz) fresh fruit (e.g. bilberries, raspberries, strawberries)
- 100g (4oz) caster sugar
- 50ml (1.6fl.oz) cream
- 375ml (12.5oz) yogurt
- 1 tbsp lemon juice
- Wash the fruit. Puree the fruit with the sugar and lemon juice. Add the fruit mixture to the yogurt and cream. Make sure that all ingredients are thoroughly mixed.
- Switch on the ice cream maker and pour the mixture into the cooling bowl.

The photo shows how you can serve this ice cream.

Preparation time: 35-45 minutes.

7.0.8 Ice cream soda

(serves 4-6 persons)

- 4-6 scoops of fruit yogurt ice cream
- 4-6 tall glasses
- 50g (2oz) strawberries and 50g (2oz) raspberries, pureed with 1 tbsp icing sugar
- 4-6 halved lemon or orange slices
- 4-6 straws

- 125ml (4.2fl.oz) whipped cream
- fizzy lemonade
- Put the fruit puree in the glasses and put the ice cream on top. Pour the lemonade over the ice cream. Garnish with lemon or orange slices. Put the whipped cream on top and insert the straw.



7.0.9 Mango ice cream

- 300g (10.7oz) ripe mangos, peeled and stoned
- 90g (3.6oz) caster sugar
- 2 tbsps honey
- 2 tbsps lemon juice
- 50ml (1.6fl.oz) whipping cream
- 200ml (6.6fl.oz) whole milk
- 1 egg yolk
- Puree the mango together with the lemon juice, sugar, honey, milk and egg yolk. Stir in the cream. Make sure that all ingredients are thoroughly mixed.
- Switch on the ice cream maker and pour the mixture into the cooling bowl.

Preparation time: 35-45 minutes.

Tip:
Instead of mangos, you can also use 300g (10.7oz) peeled and stoned apricots or peaches.

7.0.10 Tropical Night coupe

(serves 4-5 persons)

- Mango ice cream
- 4-5 coupes
- 4 tbsps orange liqueur or passion fruit liqueur
- 2 large sliced bananas
- 4-5 orange slices, cut in half
- 2-4 tbsps shredded coconut
- 4-5 green cocktail cherries
- 125ml (4.2 fl.oz) partially whipped, unsweetened crème fraîche
- 4-5 wafers
- Put all ingredients in the coupes according to your own imagination.



7.0.11 Vanilla ice cream

(serves 4-5 persons)

- 2 egg yolks
- 1 egg
- 125g (4.5oz) caster sugar
- 5g (0.2oz) vanilla sugar
- 400ml (13.3fl.oz) whole milk
- 150ml (5fl.oz) whipping cream
- 5g (0.2oz) corn flour
- Put egg yolks, caster sugar, vanilla sugar and corn flour into a bowl. Beat with the mixer until the egg yolks are almost white.
- Gently heat the milk. Add the heated milk gradually to the egg mixture, while beating with the mixer. When the ingredients are thoroughly mixed, pour the mixture into a pan.
- Heat the mixture over moderate heat for 1-2 minutes, while stirring constantly. Make sure the mixture does not boil. If the mixture curdles, mix the ingredients for half a minute with the mixer or in a blender or food processor.
- Let the mixture cool to refrigerator temperature. Then gently fold the cream through the mixture. Switch on the ice cream maker and pour the mixture into the cooling bowl.

Preparation time: 35-45 minutes.

ENGLISH

7.0.12 Monta Rosa

(serves 4-6 persons)

- Vanilla ice cream
- hot cherry sauce (see chapter 'Sauces')
- 4-6 coupes
- Pour the hot cherry sauce over the ice cream just before serving.



7.0.13 Chocolate ice cream

- 2 egg yolks
- 100g (4oz) icing sugar
- 250ml (8.3fl.oz) whole milk
- 200ml (6.6fl.oz) whipping cream
- 15g (0.6oz) cocoa
- 1 tsp instant coffee
- Beat the egg yolks with sugar, cocoa, instant coffee and 50ml (1.6fl.oz) milk until the cocoa has dissolved. Add the rest of the milk and stir thoroughly.
- Beat the whipping cream until almost stiff. Add the cocoa mixture to the whipped cream. Make sure that all ingredients are thoroughly mixed.
- Switch on the ice cream maker and pour the mixture into the cooling bowl.

Preparation time: 35-45 minutes.

Tip:

You can add 40g (1.6oz) coarsely chopped roasted hazelnuts or almonds to the chocolate ice cream. Add the chopped nuts halfway through the preparation time.



7.0.14 Coupe Jacquot

(serves 4-5 persons)

- Chocolate ice cream
- 4-5 dessert plates
- 4-5 large profiteroles
- 4-5 tbsps chocolate sauce (see chapter 'Sauces'), mixed with 2-3 tbsps coffee liqueur
- 150ml (5.5fl.oz) whipped cream
- 4-5 walnut halves
- Some fresh mint leaves
- Put all ingredients on the plates according to your own imagination.

7.0.15 Coffee ice cream

- 3 egg yolks
- 100g (4oz) icing sugar
- 250ml (8.3fl.oz) whole milk
- 200ml (6.6fl.oz) whipping cream
- 6g (0.24oz) instant coffee
- 5g (0.2oz) vanilla sugar
- Dissolve the coffee in 1 tablespoon hot water and let it cool. Beat the egg yolk with the sugar and the vanilla sugar, the dissolved coffee and the milk.
- Whip the cream until it is almost stiff. Combine the coffee mixture with the whipped cream. Make sure that all ingredients are thoroughly mixed.
- Switch on the ice cream maker and pour the mixture into the cooling bowl.

Preparation time: 35-45 minutes.

Tip:

You can add 40g (1.6oz) chopped white, butterscotch or plain chocolate to the coffee ice cream. Add the chopped chocolate halfway through the preparation time.

7.0.16 Don Paulo

(serves 4-5 persons)

- Coffee ice cream
- 4-5 puff pastry cases
- 4-10 chestnuts, soaked in cognac and cut into slices
- 4-5 macaroons
- 125ml (4.2fl.oz) whipped cream
- 4-5 red cocktail cherries
- Some mint leaves
- Put the coffee ice cream in the pastry cases. Add the chestnut slices and macaroons and whipped cream according to your own imagination. Garnish with the cocktail cherries and mint leaves.



7.0.17 Ginger ice cream with honey

- 70g (2.8oz) caster sugar
- 1.5 tbsp ginger syrup
- 1 tbsp honey
- 35g (1.4oz) chopped ginger
- 300ml (10fl.oz) whole milk
- 200ml (6.6fl.oz) whipping cream
- 3 egg yolks
- 1 tsp corn flour
- Put the egg yolks, sugar and the corn flour in a bowl. Beat with a mixer until the egg yolks are almost white. Gently heat the milk.Then add the milk gradually to the egg yolk mixture. When the ingredients are thoroughly mixed, pour the mixture into a pan. Heat it over moderate heat for about 2 minutes while stirring constantly. Do not let the mixture reach boiling point.
- Cool the mixture to refrigerator temperature. Combine the cooled mixture with the chopped ginger, the ginger syrup, the honey and the cream. Make sure that all ingredients are thoroughly mixed.
- Switch on the ice cream maker and pour the mixture into the cooling bowl.

Preparation time: 40-50 minutes.

7.0.18 Coupe Mikado

(serves 4-5 persons)

- Ginger ice cream with honey, 4-5 coupes
- 40g (1.6oz) soaked raisins mixed with 4 tbsps rum
- 2 tbsps ginger syrup and 1 tbsp chopped ginger
- 4-5 parasols
- 4-5 wafers
- 125ml (4.2fl.oz) whipped cream
- Put the ice cream in the coupes. Add the other ingredients according to your own imagination.



7.0.19 Cream cheese ice cream

- 350g (12.5 oz) cream cheese
- 200ml (6.6fl.oz) milk
- 125g (5oz) caster sugar
- 150ml (5.5 fl.oz) whipping cream
- 15g (0.5oz) vanilla sugar
- Whip the cream with sugar and vanilla sugar until almost stiff. Combine cream cheese and milk. Mix the cream cheese mixture with the whipped cream. Make sure that all ingredients are thoroughly mixed.
- Switch on the ice cream maker and pour the mixture into the cooling bowl.

Preparation time: 30-40 minutes.

Tip:

You can mix the cream cheese ice cream with, for example, 50g (2oz) soaked raisins or 50g (2oz) peach or apricot pieces.

7.0.20 Coupe Moon Fever

(serves 4-6 persons)

- Cream cheese ice cream
- 4-6 coupes
- 2-3 pureed kiwi fruits
- 150g (5.3oz) raspberries, blackberries or strawberries
- 125ml (4.2fl.oz) whipped cream
- mint leaves
- 4-6 ice cream wafers
- Put the ice cream in the coupes. Add the other ingredients according to your own imagination.



7.0.21 Lemon sorbet

(serves 4-6 persons)

- Juice of ½ orange
- 250ml (8.3fl.oz) fresh lemon juice
- 450ml (15fl.oz) syrup (see chapter 'Ingredients')
- 1 egg white
- Stir lemon and orange juice into the syrup and mix thoroughly. Beat the egg white until almost stiff and stir in the mixture. Make sure that all ingredients are thoroughly mixed.
- Switch on the ice cream maker and pour the mixture into the cooling bowl.

Preparation time: 25-35 minutes.



7.0.22 Yellow Light

(serves 4-6 persons)

- Lemon sorbet
- 4-6 tall wine glasses
- 3 sliced lemons
- 3 cocktail cherries
- some fresh mint leaves
- approx. 1 bottle of sparkling white wine
- Put the ice cream in the glasses. Add the wine and garnish with the lemon slices, cocktail cherries and mint leaves.

7.0.23 Tropical sorbet

- 200g (7oz) fresh peeled kiwi fruit
- 100g (4oz) fresh peeled and stoned mango
- 150g (5.3oz) fresh peeled pineapple
- 300ml (10fl.oz) syrup (see chapter 'Ingredients')
- juice of 1 lemon
- 150ml (5fl.oz) cold water
- 1 egg white
- Puree the fruit together with the lemon juice and the syrup. Beat the egg white until almost stiff. Then stir in the fruit and the cold water. Make sure that all ingredients are thoroughly mixed.
- Switch on the ice cream maker and pour the mixture into the cooling bowl.

Preparation time: 25-35 minutes.



7.0.24 Coupe Green Delight

(serves 6 persons)

- Tropical sorbet
- 6 coupes

- 2-4 tbsps green orange liqueur or kiwi liqueur
- 2 sliced kiwi fruits
- 1 sliced lemon
- 12 red cocktail cherries
- Some mint leaves
- 125ml (4.2fl.oz) whipped cream
- Put the sorbet in the coupes. Add the orange or kiwi liqueur and garnish with the slices of lemon and kiwi, the cocktail cherries and the mint leaves.

7.0.25 Pineapple sorbet
- 225g (8oz) fresh pineapple
- 300ml (10fl.oz) syrup (see chapter 'Ingredients')
- 1 tbsp lemon juice
- 1 egg white
- 100ml (3.3fl.oz) cold water
- Peel the pineapple and remove the hard core and the eyes. Puree the pineapple, together with the syrup and the lemon juice. Beat the egg white until almost stiff. Then stir in the pineapple mixture. Add the cold water.
- Switch on the ice cream maker and pour the mixture into the cooling bowl.

Preparation time: 40-50 minutes.

7.0.26 Coupe Coppa Cabana
(serves 6 persons)
- 125g (4.5 oz) washed strawberries, pureed and mixed with 2 tbsps whipping cream
- 1 sliced star fruit
- 2 tbsps soaked raisins
- 2 tbsps grated chocolate
- 125ml (4.2fl.oz) whipped cream
- Some fresh mint leaves
- 6 wafers
- Put the ice cream in the coupes. Add the other ingredients according to your own imagination.



7.0.27 Strawberry ice cream mousse
- 500g (17.6oz) strawberries
- 300ml (10fl.oz) syrup (see chapter 'Ingredients')
- juice of 1 lemon
- 2 egg whites
- 50ml (1.6fl.oz) whipping cream
- Wash the strawberries. Puree them together with the lemon juice and the syrup. Beat the egg whites until almost stiff. Stir the strawberry mixture into the beaten egg whites and then pour in the cream. Make sure that all ingredients are thoroughly mixed.
- Switch on the ice cream maker and pour the mixture into the cooling bowl.

Preparation time: 45-55 minutes.



7.0.28 Coupe Margit
(serves 6 persons)
- Strawberry ice cream mousse
- 6 coupes
- 6 large washed and sliced strawberries
- 3 tbsps passion fruit syrup
- 3 tbsps strawberry liqueur
- 125ml (4.2 fl.oz) whipped cream
- 6 mint leaves
- 6 wafers
- Put the ice cream mousse in the coupes. Pour the syrup and the liqueur over the ice cream mousse. Add the other ingredients according to your own imagination.

7.0.29 Cherry ice cream mousse

- 550g (19.6oz) stoned cherries
- 300ml (10fl.oz) syrup (see chapter 'Ingredients')
- juice of ½ lemon
- 2 egg whites
- 50ml (1.6fl.oz) whipping cream
- 2 tbsps Maraschino
- Puree the stoned and washed cherries with the lemon juice, the syrup and the Maraschino. Beat the egg whites until almost stiff. Stir the cherry mixture into the beaten egg whites and then pour in the cream. Make sure that all the ingredients are thoroughly mixed.
- Switch on the ice cream maker and pour the mixture into the cooling bowl.

Preparation time: approx. 50 minutes.



7.0.30 Montanara

6 persons

- Cherry ice cream mousse
- 6 dessert plates
- 6 cold crêpes
- Fruit salad, e.g.: kiwi fruit, white grapes, strawberries, raspberries, pears
- Some fresh mint leaves
- Some icing sugar
- Put the cherry ice cream mousse on the crêpes and fold or roll up the crêpes. Place the crêpes on the dessert plates. Put some fruit salad on each plate. Sprinkle the crêpes with icing sugar and garnish with mint leaves.

7.0.31 Ice cream bavarois

- 500ml (16.6fl.oz) whipping cream
- 8g (0.04oz) clear gelatin
- 3-4 tbsps water
- 100g (4oz) caster sugar
- 4-5 tbsps Maraschino
- 4 egg whites
- 60g (2.4oz) chopped candied fruit
- Soak the gelatin leaves in a bowl of cold water. Partially whip the cream with half the sugar, until thick but not stiff. Partially whip the egg whites with the remaining sugar. Heat the water in a pan. Remove the pan from the heat and dissolve the drained gelatin leaves in the water. Add the Maraschino and let the mixture cool.
- Mix the whipped cream with the beaten egg whites. Then stir in the gelatin mixture. Make sure that all ingredients are thoroughly mixed.
- Switch on the ice cream maker and pour the mixture into the cooling bowl. Add the candied fruits halfway through the preparation time.

Preparation time: 45-55 minutes.



7.0.32 Coupe Helene

(serves 4 to 6 persons)

- Ice cream bavarois
- 4-6 dessert plates
- 16-24 blackcurrants
- 4-6 tbsps cold fruit sauce, e.g. strawberry or raspberry sauce (see chapter 'Sauces')
- 4-6 tbsps yogurt
- Mint leaves
- Pour the fruit sauce onto the middle of the plate and then pour the yogurt into the centre of this sauce. Use a cocktail stick to draw a line from the centre to the edge of the plate. Put the ice cream in the centre of the plate and garnish with blackcurrants and mint leaves.

7.0.33 Pear and apricot ice cream

- 150g (5.3oz) apricots (stoned and peeled)
- 150g (5.3oz) peeled pears
- 90g (3.2oz) caster sugar
- 200ml (6.6fl.oz) whole milk
- 100ml (3.3fl.oz) whipping cream
- 2 tbsps lemon juice
- Puree the fruit together with the lemon juice, sugar and milk. Add the cream. Make sure that all ingredients are thoroughly mixed.
- Switch on the ice cream maker and pour the mixture into the cooling bowl.

Preparation time: 30-40 minutes.



7.0.34 Children's Carnival

(6 persons)

- Pear and apricot ice cream
- 6 dessert plates
- 6 marshmallow tea cakes or marshmallows
- 18 coloured chocolates
- 6 biscuits covered with a layer of chocolate
- 6 marshmallows or wine gums
- Put the ice cream on the plates. Arrange the other ingredients on the plates according to your own imagination.

7.0.35 Pineapple ice cream pudding

- 350g (12.5oz) fresh pineapple
- 200g (7oz) icing sugar or caster sugar
- 400ml (13.5 fl.oz) whipping cream
- 1 tbsp lemon juice
- Peel the pineapple and remove the hard core and the eyes. Puree the pineapple together with the sugar and the lemon juice. Partially whip the cream. Stir the pineapple mixture into the whipped cream. Make sure that all ingredients are thoroughly mixed.
- Switch on the ice cream maker and pour the mixture into the cooling bowl.

Preparation time: 45-55 minutes.

7.0.36 Ice cream cake Caprice

(serves 6-8 persons)

- Pineapple ice cream pudding
- 1 springform cake tin, 20-22cm (7.5-8.5 inches) in diameter
- greaseproof paper
- 1 round sponge cake
- 6 pineapple slices
- 1 tin of tangerine segments
- kiwi fruits
- 125ml (4.2 fl.oz) whipped cream
- liqueur, if desired
- Line the base of the springform tin with a round piece of greaseproof paper and the sides with one long strip of greaseproof paper. Put the tin in the freezer for about 30 minutes. This prevents the ice cream from melting when you fill the tin.
- Slice the sponge cake into 2 layers and place one layer on the bottom of the tin. Sprinkle the bottom layer with liqueur, if desired. Cover the cake with a layer of ice cream and then place the second layer of cake on top. Cover the tin with paper. Put the cake in the freezer for about 1 hour (depending on how hard the ice cream is).
- Place the serving plate in the refrigerator for a while. Remove the side of the cake tin, place the cake upside-down on the plate and remove the tin base.

The photo gives a decoration suggestion.



7.0.37 Sugar-free strawberry ice cream

(for about 8 portions of 75g (3oz))

- 2 sheets of clear gelatine
- 375g (13.4oz) fresh strawberries
- 1.5 tbsp lemon juice
- 90g (3.2oz) Sionon artificial sweetener
- 150ml (5fl.oz) whipping cream
- 4 tbsps water
- Soak the gelatine in a bowl of cold water. Wash the strawberries, then puree them with the artificial sweetener and the lemon juice. Dissolve the gelatin in 4 tablespoons of hot water. Stir the dissolved gelatin into the strawberry puree. Let the mixture cool.
- Whip the cream until stiff. Mix the whipped cream with the rest of the ingredients.Make sure that all the ingredients are thoroughly mixed.
- Switch on the ice cream maker and pour the mixture into the cooling bowl.

Preparation time: 25-35 minutes.

Tip:

Instead of strawberries, you can also use 375g (13.4oz) blackberries, raspberries, cranberries or papaya, without affecting any of the values stated below.

1 portion of ice cream of 75g (3oz) contains 95Kcal/395KJ, 3g (0.12oz) carbohydrate, 1g (0.04oz) protein and 6g (0.24oz) fat



7.0.38 Dama Rosabianca

per portion

- Strawberry or vanilla ice cream
- 1 dessert plate
- 1 orange in segments
- ½ passion fruit for decoration
- Put the ice cream on the plate. Garnish with orange segments and passion fruit.

7.0.39 Sugar-free ice cream

(for about 7 portions of 75g (3oz))

- 300ml (10fl.oz) whole milk
- 60ml (2fl.oz) whipping cream
- 60g (2.4oz) Sionon artificial sweetener
- 2 eggs
- 20 drops vanilla essence
- Beat the egg with the milk
- Whip the cream with the artificial sweetener until almost stiff.
- Fold the cream into the egg-milk mixture and add the vanilla essence.
- Switch on the ice cream maker and pour the mixture into the cooling bowl.

Preparation time: 30-40 minutes.

1 portion of ice cream of 75g (3oz) contains 85Kcal/355KJ, 2g (0.08oz) carbohydrate, 3g (0.12oz) protein and 5g (0.2oz) fat.

Tips:

The sugar-free recipes above contain so few carbohydrates per portion that one portion hardly affects your blood sugar level.You can therefore eat this ice cream without having to cut anything out of your diet.

- If Sionon is not available, you may replace it with a comparable artificial sweetener. For a proper consistency of the ice cream, you need a powder sweetener with a volume comparable to that of ordinary sugar. For this reason, compact sweeteners (e.g. aspartame) are unsuitable for ice cream making. Ask your chemist, pharmacist or dietitian for advice.
- Nowadays, diabetics can also eat dishes that have been sweetened with ordinary sugar, provided they stick to certain guidelines. Consult your doctor or dietitian to find out which guidelines apply to you.

Indholdsfortegnelse

DANSK

1 Introduktion

Flødeis, sorbet, ismousse og isdesserter: Is findes i mange forskellige smagsvarianter og typer. Der findes is til enhver smag og lejlighed. Med denne ismaskine kan du lave din egen is af friske ingredienser uden brug af farvestoffer og konserveringsmidler. Du finder alle de nødvendige oplysninger i brugsvejledningen og dette hæfte. Læs brugsvejledningen omhyggeligt, inden du går i gang. Du vil finde et stort udvalg af opskrifter samt massevis af billeder og forslag i hæftet. Vi har også inkluderet sukkerfri opskrifter til diabetikere. Ved at bruge hæftet vil du opdage, hvor nemt det er at tilberede lækker, hjemmelavet is med din ismaskine.

1.0.1 Ingredienser og køkkenredskaber

Sørg for, at alle de nødvendige ingredienser og køkkenredskaber er klar, inden du går i gang med at lave is. Det er vigtigt, at ismaskinen og køkkenredskaberne er rene og tørre, så du undgår, at der overføres bakterier til isen. For at kunne lave is skal du bruge en blender, en foodprocessor eller en røremaskine og en nylonsi eller sigte. Du opnår de bedste resultater ved at følge opskrifterne i dette hæfte. Ønsker du at bruge en anden opskrift, skal du finde en lignende opskrift i hæftet og bruge de heri angivne kvantiteter.

2 Ingredienser

2.0.1 Æg

Opskrifterne er baseret på æg, der vejer 55-60 gram (str. 4).
Tilsætning af æggeblommer forbedrer strukturen og giver en fyldigere og bedre smag.
Det er svært at piske kolde æggehvider. Tag derfor æggene ud af køleskabet et par timer, inden de skal bruges.
Til flødeis med æggeblommer, plejer man ikke opvarme ingredienserne. Men er du er i tvivl om, hvor friske æggene er, kan du opvarme ingredienserne, som beskrevet i opskriften til vanilleis. Blandingen må ikke overopvarmes, da det kan resultere i, at den skiller.
Hvis blandingen skiller, kan du bruge en blender, en foodprocessor eller en røremaskine med blenderfunktion til at samle den igen. Pisk blandingen i ca. 30 sekunder. Du kan også tilsætte 100 ml kold fløde for at afkøle blandingen. Brug en røremaskine eller et piskeris til at røre i blandingen, mens den kolde fløde tilsættes.

Tip:

I nogle opskrifter anvendes der kun æggeblommer. Hviderne, der bliver tilovers, kan f.eks. bruges i omeletter eller til marengs. Opskrifter hertil findes i de fleste kogebøger.

2.0.2 Mælk/yoghurt/flødeost

Du kan bruge både pasteuriseret og steriliseret mælk. Det er ligegyldigt, om du bruger sødmælk eller letmælk. Isen bliver dog mere cremet, hvis du bruger mælk med et højere fedtindhold.
Hvis du vil lave is af yoghurt eller flødeost, skal disse ingredienser ikke opvarmes. Tilsæt yoghurten eller flødeosten, når blandingen er kølet af.

2.0.3 Fløde

Brug altid kold fløde. Hvis der i opskriften står, at der skal bruges flødeskum, skal fløden piskes, indtil den har en yoghurt-agtigt konsistens. Dette gør det nemmere at blande flødeskummet med de andre ingredienser. Er der varmt i lokalet, tilrådes det at afkøle skål og piskeris i køleskabet, inden fløden piskes.
Fedtindholdet i fløden er afgørende for isens konsistens. Et højt fedtindhold vil resultere i en fyldigere og mere cremet is.

2.0.4 Sukker

Brug stødt melis, da det nemmere opløses. Man kan også bruge flormelis, farin eller honning. Grovkornet sukker skal males i en blender eller foodprocessor, inden det tilsættes. Hvis sukkerindholdet er for lavt, bliver isens struktur og konsistens dårligere.
Tilsættes der for meget sukker, varer det længere, inden isen opnår den ønskede konsistens. Du kan

også erstatte en del af sukkeret med dekstrose (druesukker). Hvis der står i opskriften, at der skal bruges 100 g sukker, kan du i stedet bruge 75 g sukker og 25 g druesukker. Ved at anvende druesukker undgår du, at sukkeret krystalliseres, især i forbindelse med sorbet.

2.0.5 Frugt

Frisk frugt giver den lækreste is og er samtidig sundere. Man kan også bruge frugt fra dåse eller glas. I så fald skal saften fra frugten dog sies fra, inden frugten pureres. Mængden af sukker skal også reduceres med ca. 25 g, alt afhængigt af typen af frugt og den foretrukne smag.
Sommerfrugter er nemme at fryse ned (f.eks. jordbær, hindbær og ferskner), så man kan lave is af friske frugter året rundt. Dybfrossen frugt kan opbevares i en fryser eller i et køleskab med en fryseboks, som er mærket *** eller ****, i ca. 8-9 måneder.
Frisk frugt, som er pureret, misfarves nemt. Derfor er det en god ide at dryppe lidt citronsaft på æbler, bananer, pærer og blommer, inden de pureres. Skal der frugtstykker i isen, drysses de med lidt sukker, så der ikke dannes iskrystaller i frugtstykkerne, når isen fryses.

2.0.6 Spiritus

Hvis isen er tilsat spiritus, skal ismaskinen køre længere, da is med spiritus er længere om at fryse end is uden spiritus. Medmindre der gives andre anvisninger i opskriften, skal du tilsætte spiritussen til blandingen i ismaskinen 5-10 minutter, inden isen er klar.

2.0.7 Sirup

For at lave 300 ml sirup skal du bruge:
- 1 gryde i rustfrit stål
- 1 træske
- 200 ml vand og
- 200 g stødt melis

Til 450 ml sirup skal du bruge:
- 275 ml mælk
- 275 g stødt melis

Hæld vand og sukker i en gryde, og rør det sammen med en træske. Opløs sukkeret ved svag varme under omrøring. Fjern evt. skum fra overfladen. Sukkerblandingen koges i ca. 1 minut. Tag gryden af komfuret, og lad siruppen køle af. Hvis man ofte laver sorbet, kan man tilberede sirup i forvejen og opbevare den i en flaske med tætsluttende låg i køleskabet.

2.0.8 Tilberedningstid

I opskrifterne angives gennemsnitstiden for tilberedningen. Tilberedningstiden kan dog afvige noget, alt afhængigt af:
- isblandingens udgangstemperatur
- rumtemperaturen
- køleelementets temperatur (det bør opbevares i fryseren 18-24 timer i forvejen).

Jo højere blandingens udgangstemperatur og/eller rumtemperaturen er, jo længere tid tager tilberedningen. Det bedste resultat opnås, hvis isblandingen er blevet afkølet i køleskabet, inden den kommes i ismaskinen. Tilberedningstiden afhænger også af mængden og typen af ingredienser. Is, der udvider sig meget under tilberedningen, f.eks. jordbær- eller kirsebærismousse, eller is, der indeholder meget fløde, kræver længere tilberedningstid end frugtis og sorbet. Mængdeangivelserne i opskrifterne må ikke overskrides, da isen så bliver mindre kompakt.

DANSK

3 Opbevaring af is

3.0.1 I ismaskinen

Når isen er færdig, kan den opbevares i ismaskinen i ca. 10 minutter.

3.0.2 I fryseren

Is er ganske vist langtidsholdbar, men det kommer hverken smag eller kvalitet til gode, hvis man opbevarer den for længe i fryseren. Efter en til to uger begynder isens struktur at forandre sig, og den friske smag går tabt. Frisklavet is smager bedst. Derfor er det bedst at lave isen, kort før den skal spises.

Hvis du alligevel vil opbevare isen i fryseren, skal du huske følgende:

- Opbevar isen i en ren, tætsluttende beholder.
- Opbevaringstemperaturen skal være mindst -18°C.
- Skriv tilberedelsesdato og indhold på beholderen.
- Nedfrys aldrig is, der har været optøet.

Tag isen ud af fryseren ca.1⁄2 time før servering, og stil den i køleskabet. Man kan også lade den stå ved stuetemperatur i 10-15 minutter. Sorbet tør hurtigere op end is. Derfor skal sorbet først tages ud af fryseren og stilles i køleskabet 15-20 minutter før servering.

3.0.3 Opbevaringstid

Is lavet med friske ingredienser:

- ca.1 uge

Sorbet:

- 1 til 2 uger

Is lavet med opvarmede ingredienser:

- ca. 2 uger

4 Servering og anretning

- Opskrifterne er beregnet til 4-6 personer, afhængigt af anretning og istype.
- Isen kan serveres i metal- eller glasbægre, i dybe tallerkener af metal, glas eller krystal eller på desserttallerkner. Afhængigt af istypen, kan den også anrettes i halve, udhulede frugter, f.eks. melon, ananas, appelsin, citron eller grapefrugt.
- Det anbefales at afkøle bægre, tallerkener eller de udhulede frugter i fryseren før serveringen. Isen vil da smelte langsommere.
- Visse typer is, f.eks. mokkais og chokoladeis, er mindre kompakte end andre. Disse istyper skal helst tages ud af ismaskinen og køles i fryseren en halv times tid før servering.
- Iskugler kan formes med en særlig isske, som skal være helt ren. Isskeen bør dyppes i vand, inden isen formes. Dette sikrer, at iskuglerne bliver pæne og glatte. Skal isen serveres i et bæger, stilles iskuglerne i fryseren en halv time før anretningen. Derved undgår man, at de smelter under anretningen.
- Is passer også godt til bagværk, f.eks. vandbakkelser, kage, marengs eller pandekager.
- Isen kan f.eks. pyntes med flødeskum, piskede æggehvider, cremefraiche, vanillecreme eller saucer.
- Flødeskum eller cremefraiche kan blandes med finthakkede nødder før servering.
- Det er en god idé at have lidt mere frugt end det, der skal bruges til selve opskriften, så der også er lidt til pynt. Kandiseret frugt, cocktailbær eller udblødte rosiner er også velegnede til pynt. Det smager endnu bedre, hvis frugten marineres i likør. Isen kan også kombineres med en passende likør.
- Is kan også pyntes med f.eks. chokoladeblade, revet chokolade, nougat, fyldte chokolader, kokosmel eller hakkede nødder (valnødder, hasselnødder, snittede mandler eller pistacienødder).
- Is ser ekstra festlig ud, hvis den pyntes med en eller flere vafler, småkager, marengs, makroner eller lignende.

5 Saucer

Sauce og sirup smager godt sammen med is, og der er mange forskellige at vælge mellem: søde saucer, frugtsaucer og frugtsirup.
Man kan købe mange forskellige slags færdiglavede saucer. Men ligesom det er tilfældet med is, smager hjemmelavet sauce bedst. Saucer kan nemt tilberedes et par dage i forvejen og opbevares i køleskab eller fryser.

5.0.1 Varme saucer

Hvis du vil servere varm sauce, skal saucen opvarmes langsomt. Det er også bedst, hvis isen er kølet ned i fryseren et stykke tid, inden den varme sauce hældes over.

De saucer, som beskrives nedenfor, kan også serveres kolde. Den varme sauce kan enten serveres i en skål for sig eller hældes over isen umiddelbart før servering.

5.0.2 Kirsebærsauce

Hæld saften fra en dåse kirsebær (uden sten) i en gryde sammen med den revne skal af en appelsin og en citron. Lad blandingen simre ved svag varme i ca. 10 minutter. Herefter skal blandingen sies.
Hæld 1⁄2 spiseskefuld citronsaft og 1 teskefuld appelsinsaft gennem sien ned i en skål, og bland saften med 1 teskefuld majsstivelse eller kartoffelmel. Hæld blandingen i den varme kirsebærsaft under konstant omrøring. Lad saucen koge i et minut. Smag saucen til med sukker og evt. 1 spiseskefuld Kirsch (kirsebærlikør). Kirsebærrene blandes i saucen umiddelbart før servering.

5.0.3 Chokoladesauce

Del 125 g mørk chokolade i mindre stykker. Smelt den i en skål over et vandbad med 200 ml kogende vand. Lad den smeltede chokolade simre i 20 minutter.
Tilsæt 11⁄2 tsk. vanillesukker, 2 spsk. piskefløde og en klat smør. Rør saucen igennem, indtil den er jævn. Hæld den varme sauce over isen umiddelbart før servering.

Denne sauce kan tilberedes nogle dage i forvejen og opbevares i en tætlukket beholder i køleskabet. Saucen opvarmes i vandbad før servering.

5.0.4 Kold frugtsauce

I denne opskrift anvendes frisk frugt, men dybfrossen frugt eller frugt fra glas eller dåse kan også anvendes.
Bruges frisk frugt, tilsættes sukker i forholdet 50-75 g sukker til 200 g frugt, afhængigt af hvilken slags frugt der anvendes.
Si frugten gennem en nylonsi for at fjerne kernerne. Afkøl frugtsaucen før servering.
Nedfrys aldrig frugtsauce, som er lavet af frossen frugt. Frugtsauce, som er lavet af frisk frugt, kan imidlertid godt fryses ned.

5.0.5 Frugtpuré

Sådan laver du frugtpuré:
- Vask den friske frugt, og fjern kernerne eller stenene (nogle typer frugt skal også skrælles først).
- Tilsæt sukker efter behag, og kog frugten, til den er blød.
- Kom puréen i en si eller sigte for at fjerne evt. kerner.

Tip:
Puréen kan også laves af frugt fra dåse eller glas. I så fald skal du bruge så lidt som muligt af frugtsaften og kun tilsætte lidt eller slet ingen sukker.

6 Børnefester

Brug glade, friske farver til at pynte isen med, hvis den er til børn. Vælg den slags is og sauce, som børn kan lide.
Du kan komme flødeskum, vanillecreme, chokoladesauce eller frugtyoghurt på isen.
Pynt med chokoladekrymmel, kulørt krymmel, sukkerblomster, vafler eller små chokolade-knapper.
Her er nogle velsmagende serveringsforslag:
1 Banan- eller vanilleis med chokoladesauce
2 Chokoladeis med hakkede nødder
3 Jordbæris med skumfiduser
4 Et stykke kage med vanilleis og frugtsauce
5 Pandekager fyldt med frugtis og drysset med flormelis

7 Opskrifter

7.0.1 Flødeis

Ingredienser:

- 3 æggeblommer
- 100 g stødt melis
- 10 g vanillesukker
- 250 ml sødmælk
- 200 ml piskefløde
- Pisk æggeblommer, sukker og vanillesukker, indtil blandingen er let og skummende. Tilsæt mælken under konstant omrøring.
- Pisk fløden, indtil den er næsten stiv. Bland flødeskummet sammen med de øvrige ingredienser. Sørg for, at alle ingredienserne er blandet godt sammen.
- Tænd for ismaskinen, og hæld blandingen i fryseskålen.

Tilberedningstid: 40-50 minutter.

Tip:

Flødeisen kan kombineres med:

- 40 g hakkede valnødder, hasselnødder eller peanuts
- 40 g hakket kandiseret frugt
- 40 g grofthakket chokolade
- 8 g kanel

Hvis du tilsætter en af disse ingredienser, skal det gøres, når halvdelen af tilberedningstiden er gået. Kanel kan imidlertid blandes med æggeblommerne.

7.0.2 Coupe Dame Blanche

(til 4-5 personer)

- Flødeis
- 4-5 glas
- 4-5 vafler
- Varm chokoladesauce (se afsnittet Saucer)
- Brug en isske til at forme isen til kugler, og kom 2 eller 3 kugler i hvert glas. Hæld chokoladesaucen over isen, og servér straks.



7.0.3 Jordbæris

- 200 g friske jordbær
- 90 g stødt melis
- 1 æggeblomme
- 1 spiseskefuld citronsaft
- 225 ml sødmælk
- 100 ml piskefløde
- Vask jordbærrene og purér dem sammen med citronsaft, mælk, sukker og æggeblomme. Kom fløden i jordbærblandingen, og bland det hele godt sammen.
- Tænd for ismaskinen, og hæld blandingen i fryseskålen.

Tilberedningstid: 35-45 minutter.

Tip:

I stedet for jordbær kan man anvende 200 g friske blåbær, hindbær eller brombær.



7.0.4 Coupe Ambrosia

(til 4-6 personer)

- Jordbæris
- 4-6 glas
- Hele jordbær (med stilk) og/eller hindbær, brombær osv.
- 40-60 ml jordbærsirup blandet med 2-3 spiseskefulde Cointreau eller anden appelsinlikør
- Et par friske mynteblade
- 125 ml flødeskum
- 4-6 vafler

- Kom isen i glassene, og hæld Cointreau over den. Arrangér flødeskummet oven på isen. Pynt med frugt, vafler og mynteblade.

7.0.5 Bananis
- 250 g modne bananer
- 100 g stødt melis
- 1 1/2 spiseskefuld citronsaft
- 75 ml piskefløde
- 250 ml sødmælk
- Purér bananerne sammen med sukker og citronsaft. Rør bananpureen godt sammen med fløde og mælk.
- Tænd for ismaskinen, og hæld blandingen i fryseskålen.

Tilberedningstid: 40-50 minutter.



7.0.6 Coupe Melanie

(til 4-5 personer)
- Bananis
- 4-6 glas
- 1 stor banan, skåret i skiver
- 40-60 ml æggepunch
- 4 spiseskefulde bananlikør
- 4-6 halve valnøddekerner
- 2 kiwifrugter, skåret i skiver
- 8 dadler uden sten
- 125 ml letpisket flødeskum, som serveres separat
- Arrangér ingredienserne i glassene på en sjov og festlig måde.

7.0.7 Yoghurtis med frugt
- 250 g frisk frugt (f.eks. blåbær, hindbær eller jordbær)
- 100 g stødt melis
- 50 ml fløde
- 375 ml yoghurt
- 1 spiseskefuld citronsaft
- Vask frugten, og purér den sammen med sukker og citronsaft. Bland frugtblandingen med yoghurt og fløde. Sørg for, at alle ingredienserne er rørt godt sammen.
- Tænd for ismaskinen, og hæld blandingen i fryseskålen.

På billedet kan du se, hvordan isen kan serveres.
Tilberedningstid: 35-45 minutter.

7.0.8 Ice cream soda

(til 4-6 personer)
- 4-6 kugler yoghurtis med frugt
- 4-6 høje glas
- 50 g jordbær og 50 g hindbær pureret med 1 spiseskefuld flormelis
- 4-6 citron- eller appelsinskiver, skåret i halve
- 4-6 sugerør
- 125 ml flødeskum
- Sodavand
- Kom frugtpureen i glassene, og kom isen oven på. Hæld sodavand over isen. Pynt med citron- eller appelsinskiver. Slut af med flødeskum, og sæt et sugerør i hvert glas.



7.0.9 Mangois
- 300 g modne mangofrugter, skrællede og udstenede
- 90 g stødt melis
- 2 spsk. honning
- 2 spsk. citronsaft
- 50 ml piskefløde
- 200 ml sødmælk
- 1 æggeblomme
- Purér mangofrugterne sammen med citronsaft, sukker, honning, mælk og æggeblomme.

Kom fløden i mangoblandingen, og rør det hele godt sammen.

- Tænd for ismaskinen, og hæld blandingen i fryseskålen.

Tilberedningstid: 35-45 minutter.

Tip:

I stedet for mangofrugter kan man også anvende 300 g skrællede og udstenede abrikoser eller ferskner.



7.0.10 Tropisk isanretning

(til 4-5 personer)

- Mangois
- 4-5 glas
- 4 spiseskefulde appelsin- eller passionsfrugtlikør
- 2 store bananer i skiver
- 4-5 halverede appelsinskiver
- 2-4 spsk. kokosmel
- 4-5 grønne cocktailbær
- 125 ml letpisket, usødet cremefraiche
- 4-5 vafler
- Arrangér ingredienserne i glassene på en sjov og festlig måde.

7.0.11 Vanilleis

(til 4-5 personer)

- 2 æggeblommer
- 1 æg
- 125 g stødt melis
- 5 g vanillesukker
- 400 ml sødmælk
- 150 ml piskefløde
- 5 g majsstivelse
- Kom æggeblommer, stødt melis, vanillesukker og majsstivelse i en skål. Pisk blandingen sammen med en røremaskine, indtil æggeblommerne er næsten hvide.
- Varm mælken op ved svag varme. Tilsæt gradvist den varme mælk til æggeblandingen under konstant mixning. Når ingredienserne er mixet grundigt, hældes blandingen over i en gryde.
- Opvarm blandingen ved svag varme i 1-2 minutter under konstant omrøring. Blandingen må ikke koge. Hvis blandingen skiller, skal den røres sammen med røremaskinen eller kommes i en blender eller foodprocessor.
- Afkøl blandingen til køleskabstemperatur. Herefter vendes fløden forsigtigt i blandingen. Tænd for ismaskinen, og hæld blandingen i fryseskålen.

Tilberedningstid: 35-45 minutter.

7.0.12 Monta Rosa

(til 4-6 personer)

- Vanilleis
- Varm kirsebærsauce (se afsnittet Saucer)
- 4-6 glas
- Hæld den varme kirsebærsauce over isen umiddelbart før servering.



7.0.13 Chokoladeis

- 2 æggeblommer
- 100 g flormelis
- 250 ml sødmælk
- 200 ml piskefløde
- 15 g kakao
- 1 tsk. pulverkaffe
- Pisk æggeblommerne sammen med sukker, kakao, pulverkaffe og 50 ml af mælken, indtil kakaoen er opløst. Tilsæt resten af mælken, og rør blandingen godt sammen.

- Pisk fløden, indtil den er næsten stiv. Bland kakaoblandingen sammen med flødeskummet, og rør blandingen godt sammen.
- Tænd for ismaskinen, og hæld blandingen i fryseskålen.

Tilberedningstid: 35-45 minutter.

Tip:
Chokoladeisen kan tilsættes 40 g grofthakkede, ristede hasselnødder eller mandler. De hakkede nødder skal tilsættes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.



7.0.14 Coupe Jacquot
(til 4-5 personer)
- Chokoladeis
- 4-5 desserttallerkener
- 4-5 store vandbakkelser
- 4-5 spiseskefulde chokoladesauce (se afsnittet Saucer) blandet med 2-3 spsk. kaffelikør
- 150 ml flødeskum
- 4-5 halve valnøddekerner
- Et par friske mynteblade
- Arrangér ingredienserne på tallerknerne på en sjov og festlig måde.

7.0.15 Mokkais
- 3 æggeblommer
- 100 g flormelis
- 250 ml sødmælk
- 200 ml piskefløde
- 6 g pulverkaffe
- 5 g vanillesukker
- Opløs kaffen i 1 spsk. varmt vand, og afkøl den. Pisk æggeblommerne sammen med sukker, vanillesukker, den opløste kaffe og mælken.
- Pisk fløden, indtil den er næsten stiv. Bland flødeskummet sammen med kaffeblandingen. Sørg for, at alle ingredienserne er rørt godt sammen.
- Tænd for ismaskinen, og hæld blandingen i fryseskålen.

Tilberedningstid: 35-45 minutter.

Tip:
Mokkaisen kan tilsættes 40 g grofthakket mørk eller hvid chokolade eller chokolade med karamelfyld. Chokoladen skal tilsættes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

7.0.16 Don Paulo
(til 4-5 personer)
- Mokkais
- 4-5 butterdejsskaller
- 4-10 kastanjer, marineret i cognac og skåret i skiver
- 4-5 makroner
- 125 ml flødeskum
- 4-5 røde cocktailbær
- Et par mynteblade
- Kom mokkaisen i butterdejsskallerne. Anret kastanjeskiver, makroner og flødeskum oven på isen. Pynt med cocktailbær og mynteblade.



7.0.17 Ingefæris med honning
- 70 g stødt melis
- 1 1/2 spsk. ingefærsirup
- 1 spsk. honning
- 35 g hakket ingefær
- 300 ml sødmælk
- 200 ml piskefløde

- 3 æggeblommer
- 1 tsk. majsstivelse
- Kom æggeblommer, sukker og majsstivelse i en skål. Pisk blandingen sammen med en røremaskine, indtil æggeblommerne er næsten hvide. Opvarm mælken ved svag varme. Tilsæt gradvist mælken til æggeblommeblandingen. Når ingredienserne er blandet godt sammen, hældes de i en gryde. Opvarm blandingen ved svag varme i ca. 2 minutter under konstant omrøring. Blandingen må ikke koge.
- Afkøl blandingen til køleskabstemperatur. Rør den afkølede blanding sammen med hakket ingefær, ingefærsirup, honning og fløde. Sørg for, at alle ingredienserne er rørt godt sammen.
- Tænd for ismaskinen, og hæld blandingen i fryseskålen.

Tilberedningstid: 40-50 minutter.

7.0.18 Coupe Mikado

(til 4-5 personer)

- Ingefæris med honning, 4-5 glas
- 40 g opblødte rosiner blandet med 4 spsk. rom
- 2 spsk. ingefærsirup og 1 spsk. hakket ingefær
- 4-5 pynteparasoller
- 4-5 vafler
- 125 ml flødeskum
- Fyld isen i glassene, og pynt den med de øvrige ingredienser.



7.0.19 Is af flødeost

- 350 g flødeost
- 200 ml mælk
- 125 g stødt melis
- 150 ml piskefløde
- 15 g vanillesukker
- Pisk fløden sammen med sukkeret og vanillesukkeret, indtil den næsten er stiv. Rør flødeosten og mælken sammen. Bland flødeostblandingen med flødeskummet, og sørg for, at alle ingredienserne er rørt godt sammen.
- Tænd for ismaskinen, og hæld blandingen i fryseskålen.

Tilberedningstid: 30-40 minutter.

Tip:

Is lavet med flødeost, kan f.eks. blandes med 50 g opblødte rosiner eller 50 g fersken- eller abrikosstykker.

7.0.20 Coupe Moon Fever

(til 4-6 personer)

- Is af flødeost
- 4-6 glas
- 2-3 purerede kiwifrugter
- 150 g hindbær, brombær eller jordbær
- 125 ml flødeskum
- Mynteblade
- 4-6 vafler
- Fyld isen i glassene, og pynt den med de øvrige ingredienser.



7.0.21 Citronsorbet

(til 4-6 personer)

- Saften af ½ appelsin
- 250 ml friskpresset citronsaft
- 450 ml sirup (se kapitlet Ingredienser)
- 1 æggehvide
- Rør citron- og appelsinsaften i siruppen, og rør blandingen godt igennem. Pisk æggehviden, indtil den næsten er stiv, og rør den i

- blandingen. Sørg for, at alle ingredienserne er blandet godt sammen.
- Tænd for ismaskinen, og hæld blandingen i fryseskålen.

Tilberedningstid: 25-35 minutter.



7.0.22 Yellow Light

(til 4-6 personer)

- Citronsorbet
- 4-6 høje vinglas
- 3 citroner i skiver
- 3 cocktailbær
- Et par friske mynteblade
- Ca. 1 flaske mousserende hvidvin
- Fyld isen i glassene. Tilsæt vinen, og pynt med citronskiver, cocktailbær og mynteblade.

7.0.23 Tropisk sorbet

- 200 g frisk, skrællet kiwifrugt
- 100 g frisk, skrællet og udstenet mango
- 150 g frisk, skrællet ananas
- 300 ml sirup (se afsnittet Ingredienser)
- Saft fra 1 citron
- 150 ml koldt vand
- 1 æggehvide
- Purér frugten sammen med citronsaft og sirup. Pisk æggehviden, indtil den næsten er stiv, og rør derefter frugten og det kolde vand i. Sørg for, at alle ingredienserne er blandet godt sammen.
- Tænd for ismaskinen, og hæld blandingen i fryseskålen.

Tilberedningstid: 25-35 minutter.



7.0.24 Coupe Green Delight

(til 6 personer)

- Tropisk sorbet
- 6 glas
- 2-4 spsk. grøn appelsinlikør eller kiwilikør
- 2 kiwifrugter, skåret i skiver
- 1 citron i skiver
- 12 røde cocktailbær
- Et par mynteblade
- 125 ml flødeskum
- Fyld sorbeeen i glassene. Tilsæt appelsin- eller kiwilikør, og pynt med citron- og kiwiskiver, cocktailbær og mynteblade.

7.0.25 Ananassorbet

- 225 g frisk ananas
- 300 ml sirup (se afsnittet Ingredienser)
- 1 spsk. citronsaft
- 1 æggehvide
- 100 ml koldt vand
- Skræl ananassen, og fjern den hårde marv og "øjnene". Purér ananassen sammen med sirup og citronsaft. Pisk æggehviden, indtil den næsten er stiv, og rør derefter ananasblandingen i. Tilsæt det kolde vand.
- Tænd for ismaskinen, og hæld blandingen i fryseskålen.

Tilberedningstid: 40-50 minutter.



7.0.26 Coupe Coppa Cabana

(til 6 personer)

- 125 g vaskede jordbær, pureret og blandet med 2 spsk. piskefløde

- 1 stjernefrugt i skiver
- 2 spsk. opblødte rosiner
- 2 spsk. revet chokolade
- 125 ml flødeskum
- Et par friske mynteblade
- 6 vafler
- Fyld isen i glassene, og pynt den med de øvrige ingredienser.

7.0.27 Jordbærismousse

- 500 g jordbær
- 300 ml sirup (se afsnittet Ingredienser)
- Saft fra 1 citron
- 2 æggehvider
- 50 ml piskefløde
- Vask jordbærrene, og purér dem sammen med citronsaft og sirup. Pisk æggehviderne, indtil de næsten er stive. Rør jordbærblandingen i de piskede æggehvider, og tilsæt fløde. Sørg for, at alle ingredienserne er rørt godt sammen.
- Tænd for ismaskinen, og hæld blandingen i fryseskålen.

Tilberedningstid: 45-55 minutter.

7.0.28 Coupe Margit

(til 6 personer)

- Jordbærismousse
- 6 glas
- 6 store, vaskede jordbær i skiver
- 3 spsk. passionsfrugtsirup
- 3 spsk. jordbærlikør
- 125 ml flødeskum
- 6 mynteblade
- 6 vafler
- Fyld ismoussen i glassene, og hæld siruppen og likøren over den. Pynt isen med de øvrige ingredienser.



7.0.29 Kirsebærismousse

- 550 g udstenede kirsebær
- 300 ml sirup (se afsnittet Ingredienser)
- Saft fra ½ citron
- 2 æggehvider
- 50 ml piskefløde
- 2 spsk. Maraschino
- Purér de vaskede og udstenede kirsebær sammen med citronsaft, sirup og Maraschino. Pisk æggehviderne, indtil de næsten er stive. Rør kirsebærblandingen i de piskede æggehvider, og tilsæt fløden. Sørg for, at alle ingredienserne er rørt godt sammen.
- Tænd for ismaskinen, og hæld blandingen i fryseskålen.

Tilberedningstid: ca. 50 minutter.

7.0.30 Montanara

(til 6 personer)

- Kirsebærismousse
- 6 desserttallerkner
- 6 kolde pandekager
- Frugtsalat, som f.eks. kan laves af kiwifrugt, grønne vindruer, jordbær, hindbær og pærer
- Et par friske mynteblade
- Flormelis
- Læg kirsebærismoussen på pandekagerne, og fold eller rul dem sammen. Anret pandekagerne på desserttallerkener, og læg lidt frugtsalat på hver. Drys pandekagerne med flormelis, og pynt med mynteblade.



7.0.31 Bavarois-is

- 500 ml piskefløde
- 8 g klar husblas
- 3-4 spsk. vand
- 100 g stødt melis

- 4-5 spsk. Maraschino
- 4 æggehvider
- 60 g hakket kandiseret frugt
- Opblød husblasbladene i en skål koldt vand. Pisk fløden let igennem sammen med halvdelen af sukkeret, indtil den begynder at stivne, men uden at den er for stiv. Pisk æggehviderne let igennem sammen med resten af sukkeret. Opvarm vandet i en gryde, tag gryden af og opløs den afdryppede husblas i vandet. Tilsæt Maraschino og lad blandingen køle af.
- Bland flødeskummet med de piskede æggehvider, og rør husblasblandingen i. Sørg for, at alle ingredienserne er rørt godt sammen.
- Tænd for ismaskinen, og hæld blandingen i fryseskålen. Tilsæt den kandiserede frugt, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.

Tilberedningstid: 45-55 minutter.

7.0.32 Coupe Helene

(til 4-6 personer)

- Bavarois-is
- 4-6 desserttallerkner
- 16-24 solbær
- 4-6 spsk. kold frugtsauce, f.eks. jordbær- eller hindbærsauce (se afsnittet Saucer)
- 4-6 spsk. yoghurt
- Mynteblade
- Hæld frugtsaucen ud midt på en tallerken, og hæld yoghurten ud i midten af saucen. Før en cocktailpind fra midten af tallerkenen ud til kanten, og tegn en streg i saucen. Anret midt på tallerknen, og pynt den med solbær og mynteblade.



7.0.33 Pære- og abrikosis

- 150 g abrikoser, udstenede og skrællede
- 150 g skrællede pærer
- 90 g stødt melis
- 200 ml sødmælk
- 100 ml piskefløde
- 2 spsk. citronsaft
- Purer frugten sammen med citronsaften, sukkeret og mælken. Tilsæt fløden, og rør det hele godt sammen.
- Tænd for ismaskinen, og hæld blandingen i fryseskålen.

Tilberedningstid: 30-40 minutter.

7.0.34 Farverig isdessert til børn

(til 6 personer)

- Pære- og abrikosis
- 6 desserttallerkner
- 6 skumfiduser eller lignende
- 18 farvede chokoladeknapper
- 6 småkager med chokoladeovertræk
- 6 vingummier eller lignende
- Anret isen på tallerkenerne, og pynt med de øvrige ingredienser.



7.0.35 Isdessert med ananas

- 350 g frisk ananas
- 200 g flormelis eller stødt melis
- 400 ml piskefløde
- 1 spsk. citronsaft
- Skræl ananassen, og fjern den hårde marv og "øjnene". Purér ananassen sammen med sukker og citronsaft. Pisk fløden let igennem, og rør ananasblandingen i. Sørg for, at det hele er blandet godt sammen.

- Tænd for ismaskinen, og hæld blandingen i fryseskålen.

Tilberedningstid: 45-55 minutter.

7.0.36 Caprice-iskage

(til 6-8 personer)

- Isdessert med ananas
- 1 springform på 20-22 cm i diameter
- Bagepapir
- 1 rund sukkerbrødskage
- 6 ananasskiver
- 1 dåse mandariner
- Kiwifrugter
- 125 ml flødeskum
- Likør (kan udelades)
- Beklæd formen med bagepapir – brug et rundt stykke til bunden og en lang strimmel til kanten. Stil formen med bagepapiret i fryseren i ca. ½ time, inden den fyldes, så isen ikke smelter, når den fyldes i formen.
- Del sukkerbrødskagen i to dele, og læg det ene lag i bunden af formen. Kagen kan evt. stænkes med likør. Dæk kagen med et lag is, og læg den anden del af kagen oven på. Læg papir over formen. Stil kagen i fryseren i ca. 1 time, afhængigt af hvor hård isen er.
- Stil serveringsfadet i køleskabet et stykke tid før servering. Fjern springformens sider, anbring iskagen på fadet med bunden i vejret, og tag bunden af.

På billedet kan du se, hvordan kagen evt. kan pyntes.



7.0.37 Sukkerfri jordbæris

(ca. 8 portioner på 75 g)

- 2 blade klar husblas
- 375 g friske jordbær
- 1 1/2 spsk. citronsaft
- 90 g Sionon (kunstigt sødestof)
- 150 ml piskefløde
- 3-4 spsk. vand
- Opblød husblassen i en skål koldt vand. Vask jordbærrene, og purér dem sammen med det kunstige sødemiddel og citronsaften. Opløs husblassen i 4 spiseskefulde varmt vand, og rør den i jordbærpuréen. Lad blandingen køle af.
- Pisk fløden, indtil den er stiv. Bland flødeskummet sammen med de øvrige ingredienser. Sørg for, at alle ingredienserne er blandet godt sammen.
- Tænd for ismaskinen, og hæld blandingen i fryseskålen.

Tilberedningstid: 25-35 minutter.

Tip:

I stedet for jordbær kan man også anvende 375 g brombær, hindbær, tranebær eller papaja, uden at det ændrer på tallene nedenfor.

1 portion is på 75 g indeholder 95 kcal/395 kJ, 3 g kulhydrat, 1 g protein og 6 g fedt

7.0.38 Dama Rosabianca

pr. portion

- Jordbær- eller vanilleis
- 1 desserttallerken
- 1 appelsin i både
- ½ passionsfrugt til pynt
- Anret isen på tallerkenen, og pynt med appelsinbåde og passionsfrugt.



7.0.39 Sukkerfri is

(ca. 7 portioner på 75 g)

- 300 ml sødmælk
- 60 ml piskefløde
- 60 g Sionon (kunstigt sødestof)
- 2 æg
- 20 dråber vanilleessens
- Pisk æg og mælk sammen.
- Pisk fløden sammen med det kunstige sødestof, indtil den er næsten stiv.
- Vend fløden i mælkeblandingen, og tilsæt vanilleessensen.
- Tænd for ismaskinen, og hæld blandingen i fryseskålen.

Tilberedningstid: 30-40 minutter.

1 portion is på 75 g indeholder 85 kcal/355 kJ, 2 g kulhydrat, 3 g protein og 5 g fedt.

Tip:

De sukkerfrie opskrifter ovenfor er så lave i kulhydrater, at en portion stort set ikke påvirker blodsukkerniveauet. Derfor kan den sukkerfrie is spises, uden at man behøver udelukke andet fra ens kostplan.

- Hvis du ikke kan få fat på Sionon, kan du bruge en anden type kunstigt sødestof. For at sikre, at isen opnår den rigtige konsistens, skal du bruge et kunstigt sødestof i pulverform, som kan bruges i samme mængder som almindeligt sukker. Derfor er kompakte sødestoffer (f.eks. aspartam) ikke egnede til at lave is. Hvis du er i tvivl, kan du spørge en kostvejleder eller apoteker til råds.
- Nu til dags kan diabetikere spise retter, der er sødet med almindeligt sukker, forudsat at de overholder visse retningslinjer. Du kan kontakte din læge eller en kostvejleder for at finde ud af, hvilke retningslinjer der er gældende for dig.



DANSK

Sisällysluettelo

1 Johdanto

Jäätelö, sorbetti, pehmis tai jäätelövanukas: jäätelöitä on monenlaisia ja monen makuisia. Jokaista tilannetta ja makua varten on oma jäätelönsä. Jäätelökoneella voit valmistaa itse jäätelöä tuoreista raaka-aineista ilman väri- ja säilytysaineita. Käyttöohjeet ja tämä reseptiopas ovat yhdessä luotettava ja käyttökelpoinen ohjekirja jäätelön valmistukseen. Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen valmistuksen aloittamista. Tässä oppaassa on paljon reseptejä sekä valokuvia ja ehdotuksia. Diabeetikoita varten on myös sokerittomia reseptejä. Tämä oppaan avulla huomaat, kuinka helppoa herkullisen jäätelön valmistaminen on omassa kodissa.

1.0.1 Välineet ja raaka-aineet

Varmista, että sinulla on kaikki välineet ja raaka-aineet käsilläsi, kun aloitat jäätelön valmistuksen. On tärkeää, että jäätelökone ja välineet ovat puhtaita, jotta bakteerit eivät pääse jäätelöön. Tarvitset jäätelön valmistuksessa tehosekoittimen, monitoimikoneen tai vatkaimen sekä nailonsiivilän tai -sihdin. Saat parhaan tuloksen noudattamalla oppaan reseptejä. Jos haluat käyttää muita reseptejä, katso tämän oppaan vastaavaa reseptiä ja käytä siinä mainittuja mittoja.

2 Aineet

2.0.1 Kananmunat

Resepteissä on käytetty kanamunia, joiden painoluokka on 55–60 grammaa.
Keltuaiset tekevät jäätelön rakenteeltaan kuohkeammaksi sekä pehmentävät ja syventävät jäätelön makua.
Valkuaisia on vaikea käsitellä, jos kananmunat otetaan suoraan jääkaapista. Kananmunat kannattaakin ottaa lämpiämään useita tunteja ennen käyttöä.
Useimmat kermajäätelöt, joissa käytetään keltuaisia, valmistetaan ilman raaka-aineiden kuumentamista. Jos et ole varma munien tuoreudesta, voit keittää ainekset vaniljajäätelön yhteydessä kuvatulla tavalla. Älä keitä seosta liian pitkään, jotta se ei juoksetu.
Jos seos juoksettuu, vatkaa se tasaiseksi tehosekoittimella, monitoimikoneella tai sauvavatkaimella. Sekoita seosta noin 30 sekuntia. Voit myös lisätä 1 dl:n kylmää kermaa jäähdyttämään seosta. Kun lisäät kylmän kerman, sekoita seosta koko ajan vatkaimella tai vispilällä.

Vinkki:
Joissakin resepteissä käytetään vain keltuaisia. Käyttämättä jääneistä valkuaisista voi valmistaa esimerkiksi marenkeja. Sopivia reseptejä on useimmissa keittokirjoissa.

2.0.2 Maito, jogurtti, tuorejuusto

Voit käyttää sekä pastöroitua että iskukuumennettua maitoa. On makuasia, käyttääkö rasvaista vai rasvatonta maitoa. Jäätelö maistuu kermaisemmalta, jos käytät rasvaisempaa maitoa.
Älä keitä aineksia, jos haluat valmistaa jäätelöä jogurtista tai tuorejuustosta. Lisää jogurtti ja tuorejuusto sen jälkeen, kun seos on jäähtynyt.

2.0.3 Kerma

Käytä aina kylmää kermaa. Jos reseptissä tarvitaan kermavaahtoa, lopeta vispaaminen, kun kermavaahto muistuttaa rakenteeltaan jogurttia. Näin kermavaahto on helpompi sekoittaa muihin aineksiin. Jos huoneen lämpötila on korkea, suosittelemme jäähdyttämään vatkaimen ja kulhon jääkaapissa ennen kerman vatkaamista. Kerman rasvakoostumus vaikuttaa jäätelön koostumukseen. Mitä rasvaisempaa kerma on, sitä kermaisempaa ja pehmeämmän makuista jäätelö on.

2.0.4 Sokeri

Käytä hienoasokeria, koska se liukenee nopeammin. Voit käyttää myös tomusokeria, fariinisokeria tai hunajaa. Jauha karkeat sokerirakeet tehosekoittimessa tai monitoimikoneessa ennen käyttöä. Jos sokeria on liian vähän, jäätelön koostumus ja kiinteys heikkenee.

Jos sokeria lisää liian paljon, jäätelön koostumuksen saavuttaminen kestää kauemmin. Voit myös korvata osan sokerista rypälesokerilla. Jos reseptissä mainitaan 100 g sokeria, voit käyttää sen sijaan 75 g sokeria ja 25 g rypälesokeria. Rypälesokerilla voi ehkäistä sokerin kiteytymistä etenkin sorbeteissa.

2.0.5 Hedelmät

Maistuvimmat ja ravinteikkaimmat jäätelöt valmistetaan tuoreista hedelmistä ja marjoista. Myös säilöttyjä hedelmiä voi käyttää. Muista kuitenkin varmistaa, että hedelmät on valutettu huolellisesti, ennen kuin soseutat ne. Voit myös vähentää sokerin määrää 25 g käytetyn hedelmän ja oman maun mukaan. Marjoja ja hedelmiä on helppo pakastaa (esimerkiksi mansikat, vadelmat ja persikat), joten tuoreita marjoja ja hedelmiä voi käyttää jäätelön valmistamiseen ympäri vuoden. Marjat voidaan pakastaan 8–9 kuukaudeksi. Keittämättömiin ja soseutettuihin hedelmiin tarttuu helposti väriä. Voit estää tämän pirskottamalla omenoiden, banaanien, päärynöiden ja luumujen päälle hieman sitruunamehua ennen soseutusta. Jos haluat lisätä hedelmäpaloja jäätelöseokseen, sirottele niiden päälle sokeria ennen pakastamista. Tämä ehkäisee jääkiteiden muodostumista hedelmän sisälle.

2.0.6 Alkoholi

Alkoholia sisältäviä jäätelöiden valmistus on hitaampaa, sillä jäätelö jäätyy hitaammin, jos siinä on alkoholia. Ellei ohjeessa toisin mainita lisää alkoholia jäätelökoneessa käsiteltävään seokseen 5–10 minuuttia ennen jäätelön valmistumista.

2.0.7 Siirappi

3 dl siirappiannoksen valmistukseen tarvitset seuraavaa:

- 1 ruostumattomasta teräksestä valmistettu kattila
- 1 puukauha
- 2 dl vettä
- 200 g sokeria

4,5 dl siirappiannoksen valmistus:

- 2,75 dl maitoa
- 275 g sokeria

Lisää vesi ja sokeri kattilaan ja sekoita puukauhalla. Liuota sokeri kohtalaisella lämmöllä koko ajan sekoittaen. Poista pinnalle muodostuva vaahto. Kiehuta sokeriseosta noin 1 minuutin ajan. Siirrä kattila kuumalta levyltä ja anna siirapin jäähtyä. Jos valmistat sorbettia usein, voit valmistaa siirapin etukäteen ja säilyttää sitä tiukasti suljetussa astiassa jääkaapissa.

2.0.8 Valmistusaika

Resepteissä on mainittu keskimääräinen valmistusaika. Todellinen valmistusaika voi vaihdella seuraavien tekijöiden mukaan:

- jäätelöseoksen lämpötila valmistuksen alussa
- huoneen lämpötila
- jäähdytysastian lämpötila (pidä pakastimessa 18–24 tuntia)

Valmistus kestää kauemmin, jos seoksen ja huoneen lämpötilat ovat korkeita. Parhaimman tuloksen saat, jos jäähdytät seoksen jääkaapissa, ennen kuin kaadat sen jäätelökoneeseen. Valmistusaika riippuu myös valmistettavasta määrästä sekä käytettävistä raaka-aineista. Tilavuudeltaan selvästi kasvavat jäätelöt, kuten mansikka- tai kirsikkamousset, tai paljon kermaa sisältävät jäätelöt vaativat pidemmän valmistusajan kuin hedelmäjäätelöt tai sorbetit. Älä ylitä reseptien ainemääriä, sillä muutoin jäätelöstä tulee löysempää.

3 Jäätelön säilyttäminen

3.0.1 Jäätelökoneessa

Kun jäätelö on valmista, voit jättää sen jäätelökoneeseen noin 10 minuutiksi.

3.0.2 Pakastimessa

Jäätelö säilyy hyvin. Pitkä pakastusaika kuitenkin heikentää jäätelön makua ja laatua. Yhden tai kahden viikon kuluttua jäätelön koostumus

muuttuu ja eikä se maistu enää tuoreelta. Jäätelö on parasta tuoreena, ja siksi sitä ei kannata valmistaa varastoon.

Jos haluat säilyttää jäätelöä pakastimessa, huomioi seuraavat asiat:

- Säilytä jäätelöä puhtaassa, tiiviissä astiassa.
- Säilytyslämpötilan on oltava vähintään -18 °C.
- Kirjoita säilytysastiaan valmistuspäivä ja jäätelön nimi.
- Älä pakasta kertaalleen sulatettua jäätelöä.

Siirrä jäätelö pakastimesta jääkaappiin sulamaan vähintään 30 minuuttia ennen tarjoilua. Huoneenlämmössä jäätelö on valmis tarjottavaksi 10–15 minuutissa. Sorbetti sulaa nopeammin kuin jäätelö, joten sorbettia voi sulattaa jääkaapissa enintään 15–20 minuuttia.

3.0.3 Säilytysaika

Keittämättömistä aineksista valmistettu jäätelö:

- Noin 1 viikko

Sorbetti:

- 1–2 viikkoa

Osittain kuumennetuista aineksista valmistettu jäätelö:

- Noin 2 viikkoa

4 Tarjoilu ja koristelu

- Reseptit ovat suunniteltu arviolta 4–6 hengelle jäätelötyypin ja annosten mukaan.
- Voit tarjoilla jäätelöä metalli-, lasi- tai kristallikulhoista tai jälkiruokalautasilta. Jäätelön tyypin mukaan voit käyttää myös puolitettuja ja koverrettuja hedelmiä, kuten melonia, ananasta, appelsiinia tai greippiä.
- Suosittelemme kulhojen tai koverrettujen hedelmien jäähdyttämistä pakastimessa hetken ennen tarjoilua. Tällä tavoin jäätelö sulaa hitaammin tarjoilun aikana.
- Jotkin jäätelöt, kuten tavallinen jäätelö, kahvijäätelö ja suklaajäätelö, poikkeavat rakenteeltaan muista jäätelöistä ja voit nostaa tällaiset jäätelöt jäätelökoneesta pakastimeen 30 minuuttia ennen tarjoilua.
- Voit muotoilla jäätelöpalloja jäätelökauhalla. Kauha on puhdistettava huolellisesti ennen käyttöä. Kastele kauha vedessä, ennen kuin otat sillä jäätelöä – näin saat muotoiltua tasaisia jäätelöpalloja. Jos laitat jäätelöpallot tarjoilukulhoissa pakastimeen 30 minuuttia ennen tarjoilua, jäätelöpallot eivät sula koristelun aikana.
- Jäätelö sopii hyvin erilaisiin yhdistelmiin, kuten tarjottavaksi tuulihatun, kakun, marengin, lettujen tai muiden leivonnaisten kanssa.
- Koristele jäätelö esimerkiksi kermavaahdolla, valkuaisvaahdolla, crème fraîchella, vaniljakastikkeella tai muilla kastikkeilla.
- Sekoita kermavaahtoon tai crème fraîcheen halkaistuja pähkinöitä ennen tarjoilua.
- Varaa enemmän hedelmiä kuin reseptissä on mainittu ja koristella jäätelön jäljelle jääneillä hedelmillä. Voit käyttää myös kuorrutettuja hedelmiä, cocktail-kirsikoita tai liotettuja rusinoita. Hedelmien maku vahvistuu, jos niitä liotetaan liköörissä. Myös jäätelöön voidaan lisätä sopivaa likööriä.
- Jäätelön koristeluun voi käyttää myös suklaalehtiä, raastettua suklaata, nougat'ta, makeisia, suikaloitua kookosta tai paloiteltuja pähkinöitä (saksanpähkinää, hasselpähkinää, pilkottua mantelia, pistaasipähkinää).
- Jäätelö näyttää vielä herkullisemmalta, jos koristelet sen vohveleilla, keksillä, mantelilla tai vohvelirullalla.

5 Kastikkeet

Kastikkeet ja siirapit sopivat hyvin jäätelön kanssa tarjottavaksi. Valittavana on monenlaisia makeita kastikkeita, hedelmäkastikkeita ja siirappeja. Paikallisesta marketista voi ostaa monenlaisia valmiita kastikkeita. Kotitekoiset kastikkeet ovat kuitenkin maukkaampia – aivan kuten

kotitekoinen jäätelökin. Kastikkeet voi valmistaa helposti useita päiviä aiemmin, ja ne säilyvät jääkaapissa tai pakastimessa.

5.0.1 Kuumat kastikkeet

Jos haluat tarjoilla kuumia kastikkeita, kuumenna ne hitaasti. Jäätelö kannattaa pakastaa pakastimessa, ennen kuin sen päälle kaataa kuumaa kastiketta.
Seuraavat kastikkeet voi tarjoilla myös kylminä. Kuuman kastikkeen voi tarjoilla erikseen jäätelön lisukkeena tai jäätelön päälle kaadettuna ennen tarjoilua.

5.0.2 Kirsikkakastike

Kaada yhden persikkasäilyketölkin mehu kattilaan ja lisää yhden puristetun appelsiinin ja yhden sitruunan mehu. Anna seoksen kiehua hiljaa 10 minuuttia matalalla lämmöllä. Siivilöi seos.
Kaada puoli ruokalusikallista sitruunamehua ja yksi teelusikallinen appelsiinimehua siivilän läpi kulhoon ja sekoita teelusikallinen maissitärkkelystä tai perunajauhoja mehuun. Kaada seos kuumaan kirsikkamehuun koko ajan sekoittaen. Anna sekoituksen kiehua 1 minuutin ajan. Lisää sokeria maun mukaan sekä mahdollisesti ruokalusikallinen kirsikkaviinaa. Lisää kirsikat kastikkeeseen juuri ennen tarjoilua.

5.0.3 Suklaakastike

Paloittele 125 g taloussuklaata. Sulata suklaa vesihauteessa yli 2 dl:n astiassa. Anna sulaneen suklaan kiehua hiljalleen 20 minuuttia.
Lisää 1,5 teelusikallista vaniljasokeria, 2 ruokalusikallista kuohukermaa ja nokare voita. Sekoita kastiketta, kunnes se on tasaista. Kaada kuuma kastike jäätelön päälle juuri ennen tarjoilua.
Kastikkeen voi valmistaa etukäteen ja säilyttää tiiviisti suljetussa astiassa jääkaapissa muutaman päivän ajan. Kuumenna kastike vesihauteessa ennen tarjoilua.

5.0.4 Kylmä hedelmäkastike

Reseptissä on käytetty tuoreita hedelmiä, mutta myös pakastettuja hedelmiä tai säilykehedelmiä. Jos käytät tuoreita hedelmiä, lisää sokeria 50 - 75 grammaa 200 grammaa hedelmiä kohden. Sokerin määrä riippuu myös käytetystä hedelmästä.
Valuta hedelmämehu nailonsiivilän läpi, jolloin siemenet jäävät siivilään. Anna hedelmäkastikkeen jäähtyä ennen tarjoilua. Älä pakasta pakastemarjoista tai -hedelmistä tehtyjä kastikkeita. Voit kuitenkin pakastaa tuoreista marjoista tehdyt kastikkeet.

5.0.5 Marja- ja hedelmäsoseet

Marja- ja hedelmäsoseet valmistetaan seuraavasti:

- Pese tuoreet hedelmät ja marjat ja poista kivet tai siemenet (jotkin hedelmät on kuorittava ensin).
- Lisää sokeria maun mukaan ja keitä, kunnes hedelmät tai marjat ovat pehmeitä.
- Siivilöi mahdolliset siemenet soseesta.

Vinkki:
Voit valmistaa sosetta myös säilötyistä marjoista ja hedelmistä. Tässä tapauksessa käytä mahdollisimman vähän hedelmämehua ja lisää vain vähän sokeria (tai ei lainkaan).

SUOMI

6 Lastenkutsut

Lastenkutsujen jäätelöannokset voi koristella kirkkain ja iloisin värein. Valitse makuja, joista lapset pitävät.
Käytä koristeluun kermavaahtoa tai valmista vanilja- tai suklaakastiketta tai hedelmäjogurttia. Koristele jäätelö suklaarakeilla, nonparelleilla, sokerikukilla, vohveleilla tai pienillä suklaapaloilla. Maukkaita tarjoiluehdotuksia:

1 Banaani- tai vaniljajäätelöä ja suklaakastiketta
2 Suklaajäätelöä ja murskattuja pähkinöitä
3 Mansikkajäätelöä ja marsipaania
4 Vaniljajäätelöä ja hedelmäkastiketta kakkupalan päällä
5 Kermajäätelöllä ja tomusokerilla täytettyjä lettuja

7 Ruokaohjeita

7.0.1 Perusjäätelö

Aineet:

- 3 keltuaista
- 100 g sokeria
- 10 g vanilliinisokeria
- 2,5 dl täysmaitoa
- 2 dl kuohukermaa
- Vatkaa keltuainen, sokeri ja vanilliinisokeri vaahdoksi. Lisää maito koko ajan sekoittaen.
- Vatkaa kerma kovaksi vaahdoksi ja lisää muut ainekset. Sekoita kaikki ainekset huolellisesti.
- Kytke jäätelökoneeseen virta ja kaada seos jäähdytyskulhoon.

Valmistusaika: 40–50 minuuttia.

Vinkki:

Voit lisätä perusjäätelöön seuraavia aineksia:

- 40 g murskattuja saksanpähkinöitä, hasselpähkinöitä tai maapähkinöitä
- 40 g sokerikuorrutettuja hedelmiä
- 40 g isoja suklaapaloja
- 8 g kanelia

Jos haluat lisätä aineksia, lisää ne seokseen valmistuksen puolivälissä. Kanelin voi kuitenkin sekoittaa heti keltuaiseen.

7.0.2 Coupe Dame Blanche

(4–5 henkilölle)

- Perusjäätelö
- 4–5 tarjoilumaljaa
- 4–5 vohvelia
- kuuma suklaakastike (katso luku Kastikkeet)
- Muotoile jäätelökauhalla palloja ja aseta 2 tai 3 palloa kuhunkin astiaan. Kaada kuumaa suklaakastiketta jäätelön päällä ja tarjoile välittömästi.



7.0.3 Mansikkajäätelö

- 200 g tuoreita mansikoita
- 90 g sokeria
- 1 keltuainen
- 1 rkl sitruunamehua
- 2,25 dl täysmaitoa
- 1 dl kuohukermaa
- Pese mansikat. Soseuta ne sitruunamehun, maidon, sokerin ja keltuaisen kanssa. Lisää kerma mansikkaseokseen ja sekoita kaikki ainekset hyvin.
- Kytke jäätelökoneeseen virta ja kaada seos jäähdytyskulhoon.

Valmistusaika: 35–45 minuuttia

Vinkki:

Voit käyttää mansikoiden sijaan 200 g tuoreita mustikoita, puolukoita, vadelmia tai karhunvatukoita



7.0.4 Coupe Ambrosia

(4–6 henkilölle)

- Mansikkajäätelöä
- 4–6 tarjoilumaljaa
- Muutama kokonainen vadelma (kanta mukana) ja/tai karhunvatukoita tai muita marjoja.
- 0,4–0,6 dl mansikkasiirappia ja 2–3 ruokalusikallista Cointreau'ta tai jotain muuta appelsiinilikööriä
- Muutama tuore mintunlehti
- 1,25 dl kermavaahtoa
- 4–6 vohvelia

- Aseta jäätelö maljoihin ja kaada Cointreau'ta jäätelön päälle. Aseta kermavaahtoa jäätelöannoksen päälle. Viimeistele hedelmillä, vohveleilla tai mintunlehdillä.

7.0.5 Banaanijäätelö

- 250 g kypsiä banaaneita
- 100 g sokeria
- 1 rkl sitruunamehua
- 0,75 dl kuohukermaa
- 2,5 dl täysmaitoa
- Soseuta banaanit sokerin ja sitruunamehun kanssa. Lisää kerma ja maito ja sekoita banaaniseos huolellisesti.
- Kytke jäätelökoneeseen virta ja kaada seos jäähdytyskulhoon.

Valmistusaika: 40–50 minuuttia.



7.0.6 Coupe Melanie

(4–5 henkilölle)

- Banaanijäätelöä
- 4–6 tarjoilumaljaa
- 1 suuri pilkottu banaani
- 0,4–0,6 dl munatotia
- 4 rkl banaanilikööriä
- 4–6 saksanpähkinän puolikasta
- 2 pilkottua kiiviä
- 8 kivetöntä taatelia
- 1,25 dl puolittain vaahdotettua kermavaahtoa, erikseen tarjottavaksi
- Aseta ainekset maljaan makusi mukaan.

7.0.7 Hedelmäinen jogurttijäätelö

- 250 g tuoreita hedelmiä tai marjoja (esimerkiksi mustikoita, vadelmia tai mansikoita)
- 100 g sokeria
- 0,5 dl kermaa
- 3,75 dl jogurttia
- 1 rkl sitruunamehua
- Pese hedelmät ja marjat. Lisää sokeri ja sitruunamehu ja soseuta. Lisää jogurtti ja kerma marja- tai hedelmäsekoitukseen. Sekoita kaikki ainekset huolellisesti.
- Kytke jäätelökoneeseen virta ja kaada seos jäähdytyskulhoon.

Kuvassa on tarjoiluehdotuksia.

Valmistusaika: 35–45 minuuttia

7.0.8 Jäätelösooda

(4–6 henkilölle)

- 4–6 kauhallista hedelmäistä jogurttijäätelöä
- 4–6 korkeaa lasia
- 50 g mansikoita ja 50 g vadelmia soseutettuna ja 1 rkl tomusokeria
- 4–6 appelsiinin tai sitruunan puolikasta
- 4–6 pilliä
- 1,25 dl kermavaahtoa
- Porelimonadi
- Kaada hedelmä- tai marjaseos laseihin ja aseta jäätelö niiden päälle. Kaada limonadia jäätelön päälle. Koristele sitruuna- tai appelsiinisuikaleilla. Pursota kermavaahtoa huipulle ja aseta pilli juomaan.



7.0.9 Mangojäätelö

- 300 g kypsiä kuorittuja ja kivettömiä mangoja
- 90 g sokeria
- 2 rkl hunajaa
- 2 rkl sitruunamehua
- 0,5 dl kuohukermaa
- 2 dl täysmaitoa
- 1 keltuainen

- Soseuta mango, sitruunamehu, sokeri, hunaja, maito ja keltuainen. Vatkaa kerma. Sekoita kaikki ainekset huolella.
- Kytke jäätelökoneeseen virta ja kaada seos jäähdytyskulhoon.

Valmistusaika: 35–45 minuuttia

Vinkki:
Mangojen sijasta voit käyttää 300 g kuorittuja ja kivettömiä aprikooseja tai persikoita.



7.0.10 Tropical Night Coupe

(4–5 henkilölle)

- Mangojäätelöä
- 4–5 tarjoilumaljaa
- 4 rkl appelsiinilikööriä tai passionhedelmälikööriä
- 2 suurta pilkottua banaania
- 4–5 halkaistua appelsiiniviipaletta
- 2–4 rkl silputtua kookosta
- 4–5 vihreää cocktail-kirsikkaa
- 1,25 dl puoliksi vaahdotettua, maustamatonta crème fraîchea
- 4–5 vohvelia
- Aseta ainekset maljaan makusi mukaan.

7.0.11 Vaniljajäätelö

(4 - 5 henkilölle)

- 2 keltuaista
- 1 kananmuna
- 125 g sokeria
- 5 g vanilliinisokeria
- 4 dl täysmaitoa
- 1,5 dl kuohukermaa
- 5 g maissitärkkelystä
- Laita keltuainen, sokeri, vanilliinisokeri ja maissitärkkelys kulhoon. Vatkaa vispilällä, kunnes keltuaiset ovat melkein valkoisia.
- Kuumenna maito varovasti. Kaada kuumennut maito vähitellen munasekoitukseen koko ajan vatkaten. Kun ainekset ovat sekoittuneet kokonaan, kaada seos kattilaan.
- Kuumenna seosta kohtalaisella lämmöllä 1–2 minuuttia koko ajan sekoittaen. Pidä huoli, ettei seos kiehu. Jos seos juoksettuu, sekoita aineksia puolen minuutin ajan vatkaimella, tehosekoittimella tai monitoimikoneella.
- Jäähdytä sekoitus jääkaappikylmäksi. Kääntele sitten kerma hitaasti seokseen. Kytke jäätelökone päälle ja kaada sekoitus jäähdytyskulhoon.

Valmistusaika: 35–45 minuuttia

7.0.12 Monta Rosa

(4–6 henkilölle)

- Vaniljajäätelöä
- kuumaa kirsikkakastiketta (katso luku Kastikkeet)
- 4–6 tarjoilumaljaa
- Kaada kuuma kirsikkakastike jäätelön päälle juuri ennen tarjoilua



7.0.13 Suklaajäätelöä

- 2 keltuaista
- 100 g tomusokeria
- 2,5 dl täysmaitoa
- 2 dl kuohukermaa
- 15 g kaakaota
- 1 tl pikakahvia
- Vatkaa keltuaisia, sokeria, kaakaota, pikakahvia ja 0,5 dl:a maitoa, kunnes kaakao on liuennut. Lisää loput maidosta ja sekoita huolellisesti.
- Vatkaa kerma kovaksi vaahdoksi. Lisää kaakaoseos ja sekoita ainekset huolellisesti.

- Kytke jäätelökoneeseen virta ja kaada seos jäähdytyskulhoon.

Valmistusaika: 35–45 minuuttia

Vinkki:

Voit lisätä suklaajäätelöön 40 g murskattuja, paahdettuja hasselpähkinöitä tai manteleita. Lisää murskatut pähkinät, kun valmistus on puolivälissä.

7.0.14 Coupe Jacquot

(4–5 henkilölle)

- Suklaajäätelöä
- 4–5 jälkiruokalautasta
- 4–5 suurta tuulihattua
- 4–5 rkl suklaakastiketta (katso luku Kastikkeet) ja 2–3 rkl kahvilikööriä
- 1,5 dl kermavaahtoa
- 4–5 puolikasta saksanpähkinää
- Muutama tuore mintunlehti
- Asettele ainekset lautaselle makusi mukaan.



7.0.15 Kahvijäätelö

- 3 keltuaista
- 100 g tomusokeria
- 2,5 dl täysmaitoa
- 2 dl kuohukermaa
- 6 g pikakahvia
- 5 g vanilliinisokeria
- Liuota kahvi 1 teelusikalliseen kuumaa vettä ja jäähdytä. Vatkaa keltuainen, sokeri, vanilliinisokeri, kahvi ja maito.
- Vatkaa kerma kovaksi vaahdoksi. Sekoita kahviseos ja kermavaahto. Varmista, että ainekset ovat sekoittuneet kokonaan.
- Kytke jäätelökoneeseen virta ja kaada seos jäähdytyskulhoon.

Valmistusaika: 35–45 minuuttia

Vinkki:

Voit lisätä kahvijäätelöön 40 g pilkottua valkoista suklaata, kermatoffeeta tai taloussuklaata. Lisää suklaapalat, kun jäätelön valmistus on puolivälissä.

7.0.16 Don Paulo

(4–5 henkilölle)

- Kahvijäätelöä
- 4–5 vohvelikuppia
- 4–10 konjakissa liotettua ja viipaloitua kastanjaa
- 4–5 mantelileivosta
- 1,25 dl kermavaahtoa
- 4–5 punaista cocktail-kirsikkaa
- Muutama tuore mintunlehti
- Laite kahvijäätelö vohvelikuppeihin. Lisää kastanjaviipaleet, mantelileivokset ja kermavaahto makusi mukaan. Koristele cocktail-kirsikoilla ja mintunlehdillä.



7.0.17 Hunajainen inkiväärijäätelö

- 70 g sokeria
- 1,5 rkl inkiväärisiirappia
- 1 rkl hunajaa
- 35 g pilkottua inkivääriä
- 3 dl täysmaitoa
- 2 dl kuohukermaa
- 3 keltuaista
- 1 tl maissitärkkelystä
- Laita keltuaiset, sokeri ja maissitärkkelys kulhoon. Vatkaa, kunnes keltuaiset ovat lähes valkoisia. Lämmitä maitoa varovasti ja kaada se vähän kerrallaan seokseen. Kun ainekset on sekoitettu huolellisesti, kaada seos kattilaan. Kuumenna kohtalaisella lämmöllä noin 2

minuuttia koko ajan sekoittaen. Älä anna seoksen kiehua.
- Jäähdytä seos jääkaappiviileäksi. Sekoita seokseen pilkotut inkiväärit, inkiväärisiirappi, hunaja ja jäätelö.
- Kytke jäätelökoneeseen virta ja kaada seos jäähdytyskulhoon.

Valmistusaika: 40–50 minuuttia.

7.0.18 Coupe Mikado

(4–5 henkilölle)
- Inkiväärijäätelöä ja hunajaa, 4–5 tarjoilumaljaa
- 40 g liotettuja rusinoita ja 4 rkl rommia
- 2 rkl inkiväärisiirappia ja 1 rkl paloiteltua inkivääriä
- 4–5 koristevarjoa
- 4–5 vohvelia
- 1,25 dl kermavaahtoa
- Laita jäätelö kuppeihin. Lisää muut ainekset makusi mukaan.



7.0.19 Tuorejuustojäätelö

- 350 g kermajuustoa
- 2 dl maitoa
- 125 g sokeria
- 1,5 dl kuohukermaa
- 15 g vanilliinisokeria
- Vatkaa kerma-, sokeri- ja vanilliinisokeriseosta, kunnes se alkaa jähmettyä. Lisää tuorejuusto ja maito. Sekoita kermavaahto seokseen huolellisesti.
- Kytke jäätelökoneeseen virta ja kaada seos jäähdytyskulhoon.

Valmistusaika: 30–40 minuuttia.

Vinkki:

Voit lisätä tuorejuustojäätelöön esimerkiksi 50 g liotettuja rusinoita tai 50 g persikan tai aprikoosin paloja.

7.0.20 Coupe Moon Fever

(4–6 henkilölle)
- Tuorejuustojäätelöä
- 4–6 tarjoilumaljaa
- 2–3 soseutettua kiiviä
- 150 g vadelmia, karhunvatukoita tai mansikoita
- 1,25 dl kermavaahtoa
- Mintunlehtiä
- 4–6 jäätelövohvelia
- Laita jäätelö kuppeihin. Lisää muut ainekset makusi mukaan.



7.0.21 Sitruunasorbetti

(4–6 henkilölle)
- Puolikkaan appelsiinin mehu
- 2,5 dl tuoretta sitruunamehua
- 4,5 dl siirappia (katso luku Ainekset)
- 1 valkuainen
- Sekoita huolellisesti sitruuna- ja appelsiinimehu sekä siirappi. Vatkaa valkuainen kovaksi vaahdoksi ja lisää se seokseen. Sekoita ainekset huolellisesti.
- Kytke jäätelökoneeseen virta ja kaada seos jäähdytyskulhoon.

Valmistusaika: 25–35 minuuttia.

7.0.22 Yellow Light

(4–6 henkilölle)
- Sitruunasorbettia
- 4–6 korkeaa viinilasia
- 3 viipaloitua sitruunaa
- 3 cocktail-kirsikkaa
- Muutama tuore mintunlehti
- Noin 1 pullo kuohuvaa valkoviiniä

- Laita jäätelö laseihin. Lisää viini ja koristele sitruunaviipaleilla, cocktail-kirsikoilla ja mintunlehdillä.



7.0.23 Trooppinen sorbetti

- 200 g tuoreita, kuorittuja kiivejä
- 100 g tuoreita, kuorittuja ja kivettömiä mangoja
- 150 g tuoreita, kuorittuja ananaksia
- 3 dl siirappia (katso luku Ainekset)
- 1 sitruunan mehu
- 1,5 dl kylmää vettä
- 1 valkuainen
- Soseuta hedelmät ja sekoita ne sitruunamehuun ja siirappiin. Vatkaa valkuainen kovaksi vaahdoksi ja sekoita siihen hedelmäseos ja kylmä vesi. Varmista, että ainekset ovat hyvin sekoitettuja.
- Kytke jäätelökoneeseen virta ja kaada seos jäähdytyskulhoon.

Valmistusaika: 25–35 minuuttia.

7.0.24 Coupe Green Delight

(6 henkilölle)

- Trooppista sorbettia
- 6 annosmaljaa
- 2–4 rkl vihreää appelsiinilikööriä tai kiivilikööriä
- 2 pilkottua kiiviä
- 1 viipaloitu sitruuna
- 12 punaista cocktail-kirsikkaa
- Muutama tuore mintunlehti
- 1,25 dl kermavaahtoa
- Laita sorbetti kuppeihin. Lisää appelsiini- tai kiivilikööri ja koristele sitruuna- ja kiiviviipaleilla, cocktail-kirsikoilla ja mintunlehdillä.



7.0.25 Ananassorbetti

- 225 g tuoretta ananasta
- 3 dl siirappia (katso luku Ainekset)
- 1 rkl sitruunamehua
- 1 valkuainen
- 1 dl kylmää vettä
- Kuori ananas ja poista kova sisus ja silmät. Soseuta ananas, siirappi ja sitruunamehu. Vatkaa valkuainen kovaksi vaahdoksi ja sekoita siihen ananasseos. Lisää kylmä vesi.
- Kytke jäätelökoneeseen virta ja kaada seos jäähdytyskulhoon.

Valmistusaika: 40–50 minuuttia.

7.0.26 Coupe Coppa Cabana

(6 henkilölle)

- 125 g pestyjä mansikoita ja 2 rkl kermavaahtoa soseutettuna.
- 1 viipaloitu karambola
- 2 rkl liotettuja rusinoita
- 2 rkl raastettua suklaata
- 1,25 dl kermavaahtoa
- Muutama tuore mintunlehti
- 6 vohvelia
- Laita jäätelö kuppeihin. Lisää muut ainekset makusi mukaan.



7.0.27 Mansikkajäätelömousse

- 500 g mansikoita
- 3 dl siirappia (katso luku Ainekset)
- 1 sitruunan mehu
- 2 valkuaista
- 0,5 dl kuohukermaa
- Pese mansikat. Soseuta mansikat, sitruunamehu ja siirappi. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi ja sekoita mansikkasekoitus siihen. Lisää kerma. Sekoita huolellisesti.
- Kytke jäätelökoneeseen virta ja kaada seos jäähdytyskulhoon.

Valmistusaika: 45–55 minuuttia



7.0.28 Coupe Margit

(6 henkilölle)

- Mansikkajäätelömoussea
- 6 annosmaljaa
- 6 suurta, pestyä ja viipaloitua mansikkaa
- 3 rkl passionhedelmäsiirappia
- 3 rkl mansikkalikööriä
- 1,25 dl kermavaahtoa
- 6 mintunlehteä
- 6 vohvelia
- Lisää jäätelömousse maljoihin. Kaada siirappi ja likööri jäätelömoussen päälle. Lisää muut ainekset makusi mukaan.

7.0.29 Kirsikkajäätelömousse

- 550 g kivettömiä kirsikoita
- 3 dl siirappia (katso luku Ainekset)
- Puolikkaan sitruunan mehu
- 2 valkuaista
- 0,5 dl kuohukermaa
- 2 rkl Maraschino-kirsikkalikööriä
- Soseuta kivettömät ja pestyt kirsikat, sitruunamehu, siirappi ja Maraschino-likööri. Vatkaa valkuainen kovaksi vaahdoksi. Sekoita kirsikkaseos valkuaisvaahtoon ja lisää kerma. Varmista, että ainekset ovat sekoittuneet hyvin.
- Kytke jäätelökoneeseen virta ja kaada seos jäähdytyskulhoon.

Valmistusaika: noin 50 minuuttia.

7.0.30 Montanara

6 hengelle

- Kirsikkajäätelömoussea
- 6 jälkiruokalautasta
- 6 kylmää lettua
- Hedelmäsalaattia, esimerkiksi kiiviä, vihreitä viinirypäleitä, mansikoita, vadelmia ja päärynöitä
- Muutama tuore mintunlehti
- Tomusokeria
- Lisää kirsikkajäätelö lettujen päällä ja rullaa letut. Aseta letut jälkiruokalautasilla ja lisää kullekin lautaselle hedelmäsalaattia. Ripottele lettujen päälle tomusokeria ja koristele mintunlehdillä.



7.0.31 Munatotijäätelö

- 5 dl kuohukermaa
- 8 g liivatetta
- 3-4 rkl vettä
- 100 g sokeria
- 4–5 rkl Maraschino-kirsikkalikööriä
- 4 valkuaista
- 60 g viipaloituja, sokerikuorrutettuja hedelmiä
- Liota liivatelehdet kulhossa kylmässä vedessä. Lisää puolet sokerista kermaan ja vatkaa puolittain, kunnes seos on paksua mutta ei kovaa. Lisää loput sokerista valkuaiseen ja vatkaa puolittain. Kuumenna vesi kattilassa. Siirrä kattila levyltä ja liuota valutetut liivatelehdet veteen. Lisää Maraschino-likööri ja jäähdytä seos.

- Sekoita kermavaahto ja valkuaisvaahto ja sekoita niihin liivateseos. Sekoita ainekset huolella.
- Kytke jäätelökone päälle ja kaada seos jäähdytyskulhoon. Lisää sokerikuorrutetut hedelmät valmistuksen puolivälissä.

Valmistusaika: 45–55 minuuttia



7.0.32 Coupe Helene

(4–6 henkilölle)

- Munatotijäätelöä
- 4–6 jälkiruokalautasta
- 16–24 mustaherukkaa
- 4–6 rkl kylmää hedelmäkastiketta, esimerkiksi mansikka- tai vadelmakastiketta (katso luku Kastikkeet)
- 4–6 rkl jogurttia
- Mintunlehtiä
- Kaada hedelmäkastike lautasen keskellä ja valuta jogurtti kastikkeen keskelle. Piirrä cocktail-tikulla viiva keskeltä lautasen reunalle. Aseta jäätelö lautasen keskelle ja koristele mustaherukoilla ja mintunlehdillä.

7.0.33 Päärynä-aprikoosijäätelö

- 150 g aprikooseja (kivettömiä ja kuorittuja)
- 150 g kuorittuja päärynöitä
- 90 g sokeria
- 2 dl täysmaitoa
- 1 dl kuohukermaa
- 2 rkl sitruunamehua
- Soseuta hedelmät, sitruunamehu, sokeri ja maito. Lisää kerma ja sekoita ainekset huolella.
- Kytke jäätelökoneeseen virta ja kaada seos jäähdytyskulhoon.

Valmistusaika: 30–40 minuuttia.



7.0.34 Lastenjuhla

(6 hengelle)

- Päärynä-aprikoosijäätelöä
- 6 jälkiruokalautasta
- 6 marsipaanikeksiä tai vaahtokarkkia
- 18 värisuklaata
- 6 suklaapäällysteistä keksiä
- 6 vaahtokarkkia tai viinikumikarkkia
- Aseta jäätelö lautasille. Asettele muut aineet makusi mukaan.

7.0.35 Ananasjäätelö-vanukas

- 350 g tuoretta ananasta
- 200 g tomusokeria tai hienoasokeria
- 4 dl kuohukermaa
- 1 rkl sitruunamehua
- Kuori ananas ja poista kova sisus ja silmät. Soseuta ananas, sokeri ja sitruunamehu. Vatkaa kerma osittain ja sekoita ananasseos kermavaahtoon huolellisesti.
- Kytke jäätelökoneeseen virta ja kaada seos jäähdytyskulhoon.

Valmistusaika: 45–55 minuuttia

7.0.36 Jäätelökakku

(6–8 henkilölle)

- Ananasjäätelövanukasta
- 1 pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 20–22 cm
- Leivinpaperia
- 1 pyöreä sokerikakku
- 6 ananasviipaletta
- 1 tölkki mandariineja
- Kiiviä
- 1,25 dl kermavaahtoa
- Likööriä maun mukaan
- Aseta leivinpaperi pyöreän kakkuvuoan pohjalle ja vuoraa vuoan seinä

leivinpaperisuikaleella. Aseta vuoka pakastimeen 30 minuutiksi. Tällä tavoin jäätelö ei sula, kun täytät vuokaa.

- Halkaise sokerikakku kahteen osaan ja aseta toinen levy vuoan pohjalle. Pirskota pohjan päälle halutessasi likööriä. Kaada päälle jäätelökerros ja aseta sen päälle toinen kakkulevy. Aseta vuoan päälle voipaperi. Jätä kakku pakastimeen noin 1 tunniksi (jäätelön kovuuden mukaan).
- Jäähdytä tarjoiluastiaa jääkaapissa hetken aikaa. Poista irtovuoan reunat, käännä kakku ylösalaisin tarjoiluastialle ja poista vuoan pohja.

Kuvassa on tarjoiluehdotus.



7.0.37 Sokeriton mansikkajäätelö

(noin 8 annosta, 75 g)

- 2 liivatelehteä
- 375 g tuoreita mansikoita
- 1 rkl sitruunamehua
- 90 g Sionon-makeutusainetta
- 1,5 dl kuohukermaa
- 4 rkl vettä
- Liota liivate kulhossa kylmässä vedessä. Pese mansikat, soseuta ne ja lisää makeutusaine ja sitruunamehu. Liuota liivate 4 ruokalusikallisessa kuumaa vettä. Sekoita liuennut liivate ja mansikkasose. Anna seoksen jäähtyä.
- Vatkaa kerma kovaksi vaahdoksi ja lisää muut ainekset. Sekoita kaikki ainekset huolella.
- Kytke jäätelökoneeseen virta ja kaada seos jäähdytyskulhoon.

Valmistusaika: 25–35 minuuttia.

Vinkki:

Voit käyttää mansikoiden sijaan 375 g karhunvatukoita, vadelmia, karpaloita tai papaijaa. Mitat ja määrät ovat kaikissa samat.

1 jäätelöannos (75 g) sisältää 95 kcal/395 kJ, 3 g hiilihydraatteja, 1 g proteiinia ja 6 g rasvaa

7.0.38 Dama Rosabianca

/annos

- Mansikka- tai vaniljajäätelöä
- 1 jälkiruokalautanen
- 1 viipaloitu appelsiini
- Puolikas passiohedelmä koristeluun
- Lisää jäätelö lautaselle. Koristele appelsiiniviipaleilla ja passiohedelmällä.



7.0.39 Sokeriton mansikkajäätelö

(noin 7 annosta, 75 g)

- 3 dl täysmaitoa
- 0,6 dl kuohukermaa
- 60 g Sionon-makeutusainetta
- 2 kananmunaa
- 20 pisaraa vaniljaesanssia
- Vatkaa muna ja maito.
- Vaahdota kerma ja makeutusaine melko kovaksi vaahdoksi.
- Sekoita kerma munamaitoseokseen ja lisää vaniljaesanssi.
- Kytke jäätelökoneeseen virta ja kaada seos jäähdytyskulhoon.

Valmistusaika: 30–40 minuuttia.

1 annos jäätelöä (75 g) sisältää 85 kcal/355 kJ, 2 g hiilihydraatteja, 3 g proteiinia ja 5 g rasvaa.

Vinkki:

Edellä mainittu sokeriton resepti sisältää niin vähän hiilihydraatteja annosta kohden, ettei yksi jäätelöannos vaikuta veren sokeritasoon. Voit siis nauttia tätä jäätelöä ilman muutoksia ruokavalioosi.

- Jos Sionon-makeutusainetta ei ole saatavilla, voit käyttää sen sijaan vastaavaa makeutusainetta. Jotta jäätelön koostumus säilyisi oikeana, makeutusaineen koostumus tulee olla samantapainen kuin tavallisen sokerin. Tästä syystä makeutusainetiivisteet (kuten aspartaami) eivät sovellu jäätelön valmistukseen. Kysy neuvoa apteekkarilta, farmaseutilta tai ravitsemusterapeutilta.
- Diabeetikot voivat nykyisin syödä myös tavallisella sokerilla makeutettuja ruokia, jos he noudattavat tiettyjä ohjesääntöjä. Kysy lisätietoja lääkäriltä tai ravitsemusterapeutilta.



SUOMI

Innholdsfortegnelse

NORSK

1 Innledning

Iskrem, sorbet, iskremmousse og iskrempudding. Det er mange typer iskrem med mange forskjellige smaker. Det finnes iskrem for enhver smak og enhver anledning. Denne iskremmaskinen gjør at du kan lage din egen iskrem med de ferskeste ingrediensene, uten fargestoffer og konserveringsmidler. Sammen med brukerhåndboken gir dette oppskriftsheftet deg pålitelige og nyttige oppskrifter på iskrem. Les brukerhåndboken nøye før du begynner. Dette heftet har en rekke oppskrifter og mange bilder og forslag. Det er også sukkerfrie oppskrifter for diabetikere. Når du bruker dette heftet, oppdager du hvor enkelt det er å lage den deiligste iskremen hjemme med iskremmaskinen.

1.0.1 Ingredienser og redskaper

Sørg for at du har alle ingrediensene og redskapene lett tilgjengelig når du begynner å lage iskremen. Det er viktig at iskremmaskinen og redskapene er rene og tørre for å hindre at det kommer bakterier i iskremen. Du trenger en hurtigmikser, en foodprocessor eller mikser og en sil eller et dørslag i nylon. Du får best resultat hvis du følger oppskriftene i dette heftet. Hvis du ønsker å bruke en annen oppskrift, kan du lete etter en lignende oppskrift i dette heftet og bruke mengdeanvisningene i den oppskriften.

2 Ingredienser

2.0.1 Egg

Oppskriftene er beregnet med egg som veier 55–60 gram (klasse 4).
Eggeplommer gir struktur til iskremen, og gir den en fyldigere og mykere smak.
Det er vanskelig å arbeide med eggehviter med kjøleskapstemperatur. Ta derfor eggene ut av kjøleskapet noen timer før du skal bruke dem.
De fleste typer iskrem lages med eggeplommer uten at ingrediensene varmes opp. Hvis du er usikker på om eggene er ferske, kan du koke ingrediensene slik det er beskrevet i oppskriften for vaniljeis. Ikke kok blandingen så lenge at den stivner.
Hvis blandingen stivner, kan du bruke en hurtigmikser, foodprocessor eller stavmikser til å gjøre den myk igjen. Rør i blandingen i ca. 30 sekunder. Du kan også tilsette 1 dl kald fløte for å kjøle ned blandingen. Bruk en mikser eller visp til å piske blandingen mens du tilsetter den kalde fløten.

Tips:

Noen oppskrifter trenger bare eggeplommer. Da kan du for eksempel lage Baked Alaska eller marengs av eggehvitene. De fleste kokebøker har passende oppskrifter på dette.

2.0.2 Melk/yoghurt/kremost

Du kan bruke både pasteurisert og sterilisert melk. Du kan velge det du liker best av helmelk og lettmelk. Iskrem smaker mer kremaktig når du bruker melk med høyere fettinnhold.
Hvis du skal lage iskrem med yoghurt eller kremost, må du ikke koke disse ingrediensene. Tilsett yoghurten eller kremosten etter at blandingen er avkjølt.

2.0.3 Krem

Bruk alltid kald fløte. Hvis det står krem i oppskriften, bør du stoppe å piske når kremen har fått konsistens som yoghurt. Dette gjør det enklere å blande kremen med de andre ingrediensene. Hvis det er høy romtemperatur, bør du sette vispene og bollen i kjøleskapet før du begynner å piske kremen.
Fettinnholdet i fløten avgjør iskremens konsistens. Hvis du bruker fløte med et høyere fettinnhold, gjør det iskremen mer kremaktig og mektig.

2.0.4 Sukker

Bruk rørsukker ettersom det løser seg opp raskere. Du kan også bruke melis, brunt sukker eller honning. Mal grovkornet sukker i en hurtigmikser eller foodprocessor før du bruker det. For lavt sukkerinnhold har en negativ virkning på iskremens struktur og konsistens. Hvis du tilsetter for mye sukker, tar det lengre tid for iskremen å stivne til ønsket konsistens. Du

kan erstatte noe av sukkeret med druesukker. Hvis det står 100 gram sukker i oppskriften, kan du bruke 75 gram sukker og 25 gram druesukker i stedet. Druesukker gjør at sukkeret ikke krystalliseres, spesielt i sorbeer.

2.0.5 Frukt

Fersk frukt gjør iskremen velsmakende og næringsrik. Hermetisert frukt kan også brukes. I så fall må du sørge for at frukten er silt godt før du moser den. I tillegg bør du redusere sukkermengden med 25 gram, avhengig av frukttypen og hva du foretrekker selv. Det er enkelt å fryse ned sommerfrukt og -bær (for eksempel jordbær, bringebær og fersken) slik at du kan lage fruktiskrem med fersk frukt hele året. Frossen frukt kan oppbevares i åtte til ni måneder i en fryser eller i frysedelen av et kjøleskap hvis den er av typen *** eller ****. Rå frukt som er most, blir lett misfarget. Hvis du vil hindre misfargingen, kan du dryppe litt sitronjuice over eplene, bananene, pærene eller plommene før du moser dem. Hvis du ønsker å tilsette fruktbiter i iskremblandingen, kan du strø litt sukker over dem for å hindre at det dannes iskrystaller i fryseprosessen.

2.0.6 Alkohol

Iskremblandinger som inneholder alkohol må behandles lengre, siden det tar lengre tid å fryse denne typen iskrem enn iskrem uten alkohol. Hvis det ikke står noe annet i oppskriften, tilsetter du alkohol til blandingen i iskremmaskinen 5–10 minutter før iskremen er ferdig.

2.0.7 Sirup

Til ca. 3 dl sirup trenger du:
- 1 kasserolle i rustfritt stål
- 1 tresleiv
- 2 dl vann
- 200 g sukker

Til 4,5 dl sirup bruker du:
- 2,75 dl melk
- 275 g sukker

Hell vannet og sukkeret i kasserollen og rør det sammen med tresleiven. Løs opp sukkeret på moderat varme under omrøring. Ta vekk eventuelt skum som danner seg på overflaten. Kok sukkerblandingen i ca. ett minutt. Ta kasserollen vekk fra varmen og la sirupen avkjøles. Hvis du lager sorbeer ofte, kan du lage sirup på forhånd og ha den i en lufttett flaske i kjøleskapet.

2.0.8 Tilberedelsestid

Det står gjennomsnittlig tilberedelsestid i oppskriftene. Den faktiske tiden det tar kan variere avhengig av:
- utgangstemperaturen på iskremblandingen
- romtemperaturen
- temperaturen på fryseelementet (oppbevares i fryseren i 18–24 timer).

Tilberedelsestiden er lengre når temperaturen på blandingen og/eller romtemperaturen er høy. Du får best resultat hvis du avkjøler blandingen i kjøleskapet før du heller den i iskremmaskinen. Tilberedelsestiden avhenger også av mengdene og ingrediensene i oppskriften. Iskrem som øker mye i volum, for eksempel iskremmousse med jordbær eller kirsebær eller iskrem som inneholder mye fløte, trenger lengre tilberedelsestid enn fruktiskrem og sorbet. Ikke øk mengdene i oppskriften. Da blir iskremen løsere.

3 Oppbevare iskrem

3.0.1 I iskremmaskinen

Når iskremen er ferdig, kan du la den være i iskremmaskinen i ca. 10 minutter.

3.0.2 I fryseren

Iskrem kan oppbevares lenge. Hvis den oppbevares lenge i fryseren, kan det imidlertid gå utover smaken og kvaliteten. Etter én til to uker svekkes konsistensen og den mister den friske smaken. Iskrem er best fersk, derfor er det best å tilberede den rett før den skal spises.

Hvis du skal oppbevare iskremen i fryseren, bør du huske på følgende:

- Du bør oppbevare iskremen i en ren, lufttett boks.
- Lagringstemperaturen må være minst -18 °C.
- Skriv tilberedelsesdatoen og iskremtypen på boksen.
- Ikke frys ned igjen iskrem som er tint.

Ta iskremen ut av fryseren minst 30 minutter før den skal spises og sett den i kjøleskapet. Hvis den står i romtemperatur, kan den spises etter 10 til 15 minutter. Sorbet tiner raskere enn iskrem. Derfor bør du ikke tine sorbet i kjøleskapet i mer enn 15–20 minutter.

3.0.3 Oppbevaringstid

Iskrem som er laget med rå ingredienser:

- Ca. 1 uke

Sorbet:

- 1 til 2 uker

Iskrem som delvis er laget med rå ingredienser:

- Ca. 2 uker

4 Servere og pynte

- Oppskriftene er beregnet til 4–6 personer, avhengig av hvordan den serveres og hvilken iskremtype det er.
- Du kan servere iskremen i metall- eller glasskåler, i metall-, glass- eller krystallboller eller på desserttallerkener. Avhengig av iskremtypen kan du også bruke frukt som er delt i to og uthulet, for eksempel melon, ananas, appelsin, sitron eller grapefrukt.
- Vi anbefaler at du kjøler ned skålene, bollene eller den uthulte frukten i kjøleskapets frysedel eller i fryseren rett før du skal servere iskremen. Hvis du gjør det, smelter ikke iskremen fullt så raskt etter at du har servert den.
- Noen iskremtyper, for eksempel ren iskrem, kaffeis og sjokoladeis, er ikke like tykke som andre iskremtyper. Du bør ta disse iskremtypene ut av iskremmaskinen og kjøle dem ned i fryseren i 30 minutter før du skal servere dem.
- Du kan lage iskremkuler med en isskje. Isskjeen må være helt ren. Dypp skjeen i vann før du lager kuler av iskremen. Da får du glatte iskremkuler. Hvis du ønsker å servere iskremen i en skål, kan du sette iskremkulene i fryseren i 30 minutter før du skal servere. Dette gjør at de ikke smelter mens du pynter.
- Iskrem er også godt sammen med bakverk, for eksempel vannbakkels, kake, marengs eller pannekaker.
- Du kan pynte iskremen med for eksempel krem, pisket eggehvite, crème fraîche, vaniljekrem eller sauser.
- Bland kremen eller crème fraîche med finhakkede nøtter før servering.
- Ta mer frukt enn det som står i oppskriften og bruk resten av frukten til å pynte iskremen. Du kan også bruke kandisert frukt, cocktailbær eller bløtlagte rosiner. Smaken på frukten forsterkes hvis du bløtlegger den i likør. Du kan også kombinere iskremen med en passende likør.
- Du kan også pynte iskremen med for eksempel skjokoladeblader, revet sjokolade, nougat, konfekt, revet kokos eller hakkede nøtter (valnøtter, hasselnøtter, mandler, pistasienøtter).
- Iskremen ser enda festligere ut hvis du pynter den med kjekskremmerhus, kjeks, makroner eller iskjeks.

5 Sauser

Sauser og sirup kan sette spiss på iskremen. Det finnes mange forskjellige varianter, søte sauser, fruktsauser og fruktsirup.

Du kan kjøpe mange ferdiglagde sauser i matbutikken. Det er likevel som med iskrem, hjemmelagde sauser smaker bedre. Du kan enkelt lage sauser noen dager i forveien og oppbevare dem i kjøleskapet eller fryseren.

5.0.1 Varme sauser

Hvis du ønsker å servere varm saus, bør du varme den opp sakte. Det er best å kjøle iskremen ordentlig i fryseren før du heller den varme sausen over toppen.
Sausene nedenfor kan også serveres kalde. Du kan servere den varme sausen ved siden av som tilbehør til iskremen, eller du kan helle den over iskremen rett før servering.

5.0.2 Kirsebærsaus

Hell juicen fra en boks kirsebær uten stein i en kasserolle sammen med revet skall av én appelsin og én sitron. La blandingen småkoke på svak varme i 10 minutter. Sil blandingen.
Hell en halv spiseskje sitronjuice og én teskje appelsinjuice i en bolle gjennom en sikt og bland en teskje maismel eller potetmel i juicen. Hell blandingen i den varme kirsebærjuicen under omrøring. La blandingen koke i 1 minutt. Smak til med sukker og en spiseskje kirsebærlikør hvis du ønsker det. Tilsett kirsebærene i sausen rett før servering.

5.0.3 Sjokoladesaus

Del eller skjær 125 g mørk sjokolade i biter. Smelt den i vannbad i en bolle over 2 dl med kokende vann. La den smeltede sjokoladen småkoke i 20 minutter.
Tilsett 1,5 teskje vaniljesukker, 2 spiseskjeer kremfløte og en klatt smør. Rør sausen glatt. Hell den varme sausen over iskremen rett før servering.
Denne sausen kan du tilberede på forhånd og oppbevare i en lufttett boks i kjøleskapet i noen dager. Varm opp sausen over småkokende vann før servering.

5.0.4 Kald fruktssaus

Denne oppskriften gjelder fersk frukt, men du kan også bruke frossen eller hermetisk frukt.
Hvis du bruker fersk frukt, bør du tilsette 50–75 g sukker per 200 g frukt. Sukkermengden avhenger av hvilken type frukt du bruker.
Press frukten gjennom en nylonsikt for å fjerne kjernene. Kjøl ned fruktsausen før servering. Ikke frys fruktsauser som er laget av frossen frukt. Du kan fryse fruktsauser som er laget av fersk frukt.

5.0.5 Fruktmos

Du kan tilberede fruktmos på følgende måte:
- Skyll den ferske frukten og fjern kjernene eller steinene (noen frukter må skrelles først).
- Smak til med sukker og kok frukten til den er mør.
- Ha mosen gjennom en sikt eller et dørslag for å fjerne eventuelle kjerner.

Tips:
Du kan også lage mos av hermetisk frukt. I så fall bruker du så lite fruktjuice som mulig og tilsetter helst lite eller ikke noe sukker.

6 Barneselskap

Bruk lyse, festlige farger når du skal pynte iskremen for barna. Velg farger som barna liker. Du kan bruke krem, ferdiglaget vaniljekrem, sjokoladesaus eller fruktyoghurt til pynt.
Pynt iskremen med sjokoladestrø, tutti frutti-strø, sukkerblomster, iskjeks eller små sjokolader.
Nedenfor finner du noen velsmakende serveringstips:
1 Banan- eller vaniljeis med sjokoladekrem
2 Sjokoladeis med hakkede nøtter
3 Jordbæris med marshmallows
4 Vaniljeis til kake servert med fruktsaus til
5 Pannekaker fylt med fruktiskrem og melisdryss

NORSK

7 Oppskrifter

7.0.1 Ren iskrem

Ingredienser:

- 3 eggeplommer
- 100 g sukker
- 10 g vaniljesukker
- 2,5 dl helmelk
- 2 dl kremfløte
- Visp sammen eggeplommene, sukkeret og vaniljesukkeret til det skummer. Tilsett melken under omrøring.
- Pisk fløten til den er nesten stiv. Bland kremen med de andre ingrediensene. Sørg for at alle ingrediensene er ordentlig blandet.
- Slå på iskremmaskinen og hell blandingen i kjølebollen.

Tilberedelsestid: 40–50 minutter.

Tips:

Du kan kombinere den rene iskremen med:

- 40 g hakkede valnøtter, hasselnøtter eller peanøtter
- 40 g hakket kandisert frukt
- 40 g grovhakket sjokolade
- 8 g kanel

Hvis du ønsker å tilsette ingredienser, bør du tilsette dem halvveis i tilberedelsestiden. Du kan tilsette kanel når du visper eggeplommene.

7.0.2 Hvit dame

(4–5 porsjoner)

- Ren iskrem
- 4–5 skåler
- 4–5 iskjeks
- varm sjokoladesaus (se avsnittet Sauser)
- Bruk en isskje til å lage iskuler og ha to eller tre kuler i hver skål. Hell like mengder sjokoladesaus over iskremen. Server umiddelbart.



7.0.3 Jordbæris

- 200 g ferske jordbær
- 90 g sukker
- 1 eggplomme
- 1 ss sitronjuice
- 2,25 dl helmelk
- 1 dl kremfløte
- Skyll jordbærene. Mos dem sammen med sitronjuicen, melken, sukkeret og eggeplommen. Bland jordbærblandingen med fløten. Sørg for at alle ingrediensene er ordentlig blandet.
- Slå på iskremmaskinen og hell blandingen i kjølebollen.

Tilberedelsestid: 35–45 minutter.

Tips:

I stedet for jordbær kan du bruke 200 g ferske blåbær, bringebær eller bjørnebær.



7.0.4 Coupe Ambrosia

(4–6 porsjoner)

- Jordbæris
- 4–6 skåler
- Noen hele jordbær (med stilk) og/eller bringebær, bjørnebær osv.
- 4–6 cl jordbærsirup, blandet med 2–3 ss Cointreau eller annen appelsinlikør
- Noen friske mynteblader
- 1,25 dl krem
- 4–6 iskjeks

- Ha iskremen i skålene og hell Cointreau over iskremen. Ha kremen på toppen av iskremen. Pynt med frukten, iskjeksen og myntebladene.

7.0.5 Bananis
- 250 g modne bananer
- 100 g sukker
- 1,5 ss sitronjuice
- 0,75 dl kremfløte
- 2,5 dl helmelk
- Mos bananene sammen med sukkeret og sitronjuicen. Bland bananmosen godt med fløten og melken.
- Slå på iskremmaskinen og hell blandingen i kjølebollen.

Tilberedelsestid: 40–50 minutter.



7.0.6 Coupe Melanie

(4–5 porsjoner)
- Bananis
- 4–6 skåler
- 1 stor banan i skiver
- 4–6 cl eggelikør
- 4 ss bananlikør
- 4–6 halve valnøtter
- 2 kiwi i skiver
- 8 dadler uten stein
- 1,25 dl halvveis pisket krem, serveres separat
- Ha alle ingrediensene i skålene. Bruk fantasien.

7.0.7 Fruktyoghurtis
- 250 g fersk frukt (for eksempel blåbær, bringebær eller jordbær)
- 100 g sukker
- 0,5 dl kremfløte
- 3,75 dl yoghurt
- 1 ss sitronjuice
- Skyll frukten. Mos frukten sammen med sukkeret og sitronjuicen. Tilsett fruktblandingen i yoghurten og fløten. Sørg for at alle ingrediensene er ordentlig blandet.
- Slå på iskremmaskinen og hell blandingen i kjølebollen.

Bildet viser hvordan du kan servere denne iskremen.

Tilberedelsestid: 35–45 minutter.

7.0.8 Iskremsoda

(4–6 porsjoner)
- 4–6 kuler med fruktyoghurtis
- 4–6 høye glass
- 50 g jordbær og 50 g bringebær most sammen med 1 ss melis
- 4–6 halve sitron- eller appelsinskiver
- 4–6 sugerør
- 1,25 dl krem
- sitronbrus
- Ha fruktmosen i glassene og ha iskremen over. Hell sitronbrusen over iskremen. Pynt med sitron- eller appelsinskiver. Ha kremen på toppen og sett i sugerøret.



7.0.9 Mangois
- 300 g moden mango, skrelt og uten stein
- 90 g sukker
- 2 ss honning
- 2 ss sitronjuice
- 0,5 dl kremfløte
- 2 dl helmelk
- 1 eggplomme
- Mos mangoen sammen med sitronjuicen, sukkeret, honningen, melken og eggeplommen. Rør inn fløten. Sørg for at alle ingrediensene er ordentlig blandet.

- Slå på iskremmaskinen og hell blandingen i kjølebollen.

Tilberedelsestid: 35–45 minutter.

Tips:

I stedet for mango kan du bruke 300 g skrelte aprikoser eller fersken uten stein.

7.0.10 Tropiske netter

(4–5 porsjoner)

- Mangois
- 4–5 skåler
- 4 ss appelsinlikør eller pasjonsfruktlikør
- 2 store bananer i skiver
- 4–5 appelsinskiver, delt i to
- 2–4 ss revet kokos
- 4–5 grønne cocktailbær
- 1,25 dl halvveis pisket, usøtet crème fraîche
- 4–5 iskjeks
- Ha alle ingrediensene i skålene. Bruk fantasien.



7.0.11 Vaniljeis

(4–5 porsjoner)

- 2 eggeplommer
- 1 egg
- 125 g sukker
- 5 g vaniljesukker
- 4 dl helmelk
- 1,5 dl kremfløte
- 5 g (0.2oz) maismel
- Ha eggeplommene, sukkeret, vaniljesukkeret og maismelet i en bolle. Pisk med en mikser til eggeplommene er nesten hvite.
- Varm melken forsiktig. Tilsett den varme melken gradvis til eggeblandingen mens du pisker med mikseren. Når ingrediensene er ordentlig blandet, kan du helle blandingen i en kasserolle.
- Varm opp blandingen under omrøring på svak varme i 1–2 minutter. Sørg for at den ikke koker. Hvis blandingen stivner, kan du blande ingrediensene i et halvt minutt med mikseren eller i en hurtigmikser eller foodprocessor.
- La blandingen avkjøles til kjøleskapstemperatur. Rør deretter kremen forsiktig inn i blandingen. Slå på iskremmaskinen og hell blandingen i kjølebollen.

Tilberedelsestid: 35–45 minutter.

7.0.12 Monta Rosa

(4–6 porsjoner)

- Vaniljeis
- varm kirsebærsaus (se avsnittet Sauser)
- 4–6 skåler
- Hell den varme kirsebærsausen over iskremen rett før servering.



7.0.13 Sjokoladeis

- 2 eggeplommer
- 100 g melis
- 2,5 dl helmelk
- 2 dl kremfløte
- 15 g kakao
- 1 ts pulverkaffe
- Pisk eggeplommene sammen med sukkeret, kakaoen, pulverkaffen og 0,5 dl melk til kakaoen har løst seg opp. Tilsett resten av melken og rør godt.
- Pisk fløten til den er nesten stiv. Tilsett kakaoblandingen i kremen. Sørg for at alle ingrediensene er ordentlig blandet.
- Slå på iskremmaskinen og hell blandingen i kjølebollen.

Tilberedelsestid: 35–45 minutter.

Tips:
Du kan tilsette 40 g grovhakkede, ristede hasselnøtter eller mandler til sjokoladeisen. Tilsett de hakkede nøttene halvveis i tilberedelsestiden.

7.0.14 Harlekinis
(4–5 porsjoner)
- Sjokoladeis
- 4–5 desserttallerkener
- 4–5 store vannbakkels
- 4–5 ss sjokoladesaus (se avsnittet Sauser) blandet med 2–3 ss kaffelikør
- 1,5 dl krem
- 4–5 halve valnøtter
- Noen friske mynteblader
- Legg opp alle ingrediensene på tallerkenene. Bruk fantasien.



7.0.15 Kaffeis
- 3 eggeplommer
- 100 g melis
- 2,5 dl helmelk
- 2 dl kremfløte
- 6 g pulverkaffe
- 5 g vaniljesukker
- Løs opp pulverkaffen i 1 ss varmt vann og la den avkjøles. Visp eggeplommene sammen med sukkeret, vaniljesukkeret, kaffeblandingen, og melken.
- Pisk fløten til den er nesten stiv. Bland kaffeblandingen med kremen. Sørg for at alle ingrediensene er ordentlig blandet.
- Slå på iskremmaskinen og hell blandingen i kjølebollen.

Tilberedelsestid: 35–45 minutter.

Tips:
Du kan tilsette 40 g hakket, hvit karamell eller mørk sjokolade til kaffeisen. Tilsett sjokoladen halvveis i tilberedelsetiden.

7.0.16 Don Paulo
(4–5 porsjoner)
- Kaffeis
- 4–5 butterdeigskåler
- 4–10 kastanjer bløtlagt i konjakk og skåret i skiver
- 4–5 makroner
- 1,25 dl krem
- 4–5 grønne cocktailbær
- Noen mynteblader
- Ha kaffeisen i butterdeigskålene. Tilsett kastanjeskivene, makronene og kremen. Bruk fantasien. Pynt med cocktailbærene og myntebladene.



7.0.17 Ingefæris med honning
- 70 g sukker
- 1,5 ss ingefærsirup
- 1 ss honning
- 35 g hakket ingefær
- 3 dl helmelk
- 2 dl kremfløte
- 3 eggeplommer
- 1 ts maismel
- Ha eggeplommene, sukkeret og maismelet i en bolle. Pisk blandingen med en mikser til eggeplommene er nesten hvite. Varm melken forsiktig. Tilsett deretter melken gradvis i eggeplommeblandingen. Når ingrediensene er ordentlig blandet, kan du helle blandingen i en kasserolle. Varm den under omrøring på svak varme i ca. 2 minutter. Ikke la blandingen koke.

- Avkjøl blandingen til kjøleskapstemperatur. Bland i den hakkede ingefæren, ingefærsirupen, honningen og fløten. Sørg for at alle ingrediensene er ordentlig blandet.
- Slå på iskremmaskinen og hell blandingen i kjølebollen.

Tilberedelsestid: 40–50 minutter.

7.0.18 Coupe Mikado
(4–5 porsjoner)
- Ingefæris med honning, 4–5 skåler
- 40 g bløtlagte rosiner blandet med 4 ss rom
- 2 ss ingefærsirup og 1 ss hakket ingefær
- 4–5 pynteparaplyer
- 4–5 iskjeks
- 1,25 dl krem
- Ha iskremen i skålene. Tilsett de andre ingrediensene. Bruk fantasien.



7.0.19 Kremostis
- 350 g kremost
- 2 dl melk
- 125 g sukker
- 1,5 dl kremfløte
- 15 g vaniljesukker
- Pisk kremen med sukker og vaniljesukker til den er nesten stiv. Bland osten og melken. Bland kremostblandingen med kremen. Sørg for at alle ingrediensene er ordentlig blandet.
- Slå på iskremmaskinen og hell blandingen i kjølebollen.

Tilberedelsestid: 40–50 minutter.

Tips:
Du kan blande kremostisen med for eksempel 50 g bløtlagte rosiner eller 50 g fersken- eller aprikosbiter.

7.0.20 Coupe Moon Fever
(4–6 porsjoner)
- Kremostis
- 4–6 skåler
- 2–3 moste kiwi
- 150 g bringebær, bjørnebær eller jordbær
- 1,25 dl krem
- mynteblader
- 4–6 iskjeks
- Ha iskremen i skålene. Tilsett de andre ingrediensene. Bruk fantasien.



7.0.21 Sitronsorbet
(4–6 porsjoner)
- Juice av en halv appelsin
- 2,5 dl fersk sitronjuice
- 4,5 dl sirup (se avsnittet Ingredienser)
- 1 eggehvite
- Rør sitronjuicen og appelsinjuicen inn i sirupen og bland det godt. Pisk eggehviten til den er nesten stiv og bland den inn i blandingen. Sørg for at alle ingrediensene er ordentlig blandet.
- Slå på iskremmaskinen og hell blandingen i kjølebollen.

Tilberedelsestid: 35–45 minutter.

7.0.22 Yellow Light

(4–6 porsjoner)

- Sitronsorbet
- 4–6 høye vinglass
- 3 sitroner i skiver
- 3 cocktailbær
- noen friske mynteblader
- ca. 1 flaske musserende hvitvin
- Ha iskremen i glassene. Tilsett vinen og pynt med sitronskivene, cocktailbærene og myntebladene.



7.0.23 Tropisk sorbet

- 200 g fersk, skrelt kiwi
- 100 g fersk, skrelt mango uten stein
- 150 g fersk, skrelt ananas
- 3 dl sirup (se avsnittet Ingredienser)
- juicen fra 1 sitron
- 1,5 dl kaldt vann
- 1 eggehvite
- Mos frukten sammen med sitronjuicen og sirupen. Pisk eggehviten til den er nesten stiv. Rør deretter inn frukten og det kalde vannet. Sørg for at alle ingrediensene er ordentlig blandet.
- Slå på iskremmaskinen og hell blandingen i kjølebollen.

Tilberedelsestid: 35–45 minutter.

7.0.24 Grønn iskremfristelse

(6 porsjoner)

- Tropisk sorbet
- 6 skåler
- 2–4 ss grønn appelsinlikør eller kiwilikør
- 2 kiwi i skiver
- 1 sitron i skiver
- 12 røde cocktailbær
- Noen mynteblader
- 1,25 dl krem
- Ha sorbeen i skålene. Tilsett appelsin- eller kiwilikøren og pynt med sitron- og kiwiskivene, cocktailbærene og myntebladene.



7.0.25 Ananassorbet

- 225 g fersk ananas
- 3 dl sirup (se avsnittet Ingredienser)
- 1 ss sitronjuice
- 1 eggehvite
- 1 dl kaldt vann
- Skrell ananasen og fjern den harde kjernen og "øynene". Mos ananasen sammen med sirupen og sitronjuicen. Pisk eggehviten til den er nesten stiv. Rør deretter ananasblandingen inn i eggehviten. Tilsett det kalde vannet.
- Slå på iskremmaskinen og hell blandingen i kjølebollen.

Tilberedelsestid: 40–50 minutter.



7.0.26 Coupe Coppa Cabana

(6 porsjoner)

- 125 g skylte jordbær most og blandet med 2 ss kremfløte
- 1 stjernefrukt i skiver
- 2 ss bløtlagte rosiner
- 2 ss revet sjokolade

- 1,25 dl krem
- Noen friske mynteblader
- 6 iskjeks
- Ha iskremen i skålene. Tilsett de andre ingrediensene. Bruk fantasien.

7.0.27 Iskremmousse med jordbær

- 500 g jordbær
- 3 dl sirup (se avsnittet Ingredienser)
- juicen fra 1 sitron
- 2 eggehviter
- 0,5 dl kremfløte
- Skyll jordbærene. Mos dem sammen med sitronjuicen og sirupen. Pisk eggehviten til den er nesten stiv. Rør jordbærblandingen inn i den piskede eggehviten og hell deretter i kremfløten. Sørg for at alle ingrediensene er ordentlig blandet.
- Slå på iskremmaskinen og hell blandingen i kjølebollen.

Tilberedelsestid: 35–45 minutter.

7.0.28 Coupe Margit

(6 porsjoner)

- Iskremmousse med jordbær
- 6 skåler
- 6 store, skylte jordbær i skiver
- 3 ss pasjonsfruktsirup
- 3 ss jordbærlikør
- 1,25 dl krem
- 6 mynteblader
- 6 iskjeks
- Ha iskremmoussen i skålene. Hell sirupen og likøren over iskremmoussen. Tilsett de andre ingrediensene. Bruk fantasien.



7.0.29 Iskremmousse med kirsebær

- 550 g kirsebær uten stein
- 3 dl sirup (se avsnittet Ingredienser)
- juicen fra en halv sitron
- 2 eggehviter
- 0,5 dl kremfløte
- 2 ss Maraskino
- Mos de skylte kirsebærene sammen med sitronjuicen, sirupen og Maraskino. Pisk eggehviten til den er nesten stiv. Rør kirsebærblandingen inn i den piskede eggehviten og hell deretter i fløten. Sørg for at alle ingrediensene er ordentlig blandet.
- Slå på iskremmaskinen og hell blandingen i kjølebollen.

Tilberedelsestid: ca. 50 minutter.

7.0.30 Montanara

6 porsjoner

- Iskremmousse med kirsebær
- 6 desserttallerkener
- 6 kalde pannekaker
- Fruktsalat, for eksempel kiwi, hvite druer, jordbær, bringebær og pære
- Noen friske mynteblader
- Litt melis
- Ha iskremmoussen med kirsebær på pannekakene og brett eller rull dem sammen. Legg pannekakene på desserttallerknene. Ha litt fruktsalat på hver tallerken. Dryss melis på pannekakene og pynt med myntebladene.



7.0.31 Iskremfromasj

- 5 dl kremfløte
- 8 g gelatin
- 3–4 ss vann
- 100 g sukker
- 4–5 ss Maraskino
- 4 eggehviter

- 60 g hakket kandisert frukt
- Bløtlegg gelatinen i en bolle med kaldt vann. Pisk fløten med halvparten av sukkeret til den er tykk, men ikke stiv. Visp eggehviten sammen med resten av sukkeret. Varm opp vannet i en kasserolle. Ta kasserollen av varmen og løs opp den bløtlagte gelatinen i vannet. Tilsett Maraskino og la blandingen avkjøles.
- Bland kremen med den piskede eggehviten. Rør deretter inn gelatinblandingen. Sørg for at alle ingrediensene er ordentlig blandet.
- Slå på iskremmaskinen og hell blandingen i kjølebollen. Tilsett den kandiserte frukten halvveis i tilberedelsestiden.

Tilberedelsestid: 35–45 minutter.

7.0.32 Coupe Helene

(4–6 porsjoner)

- Iskremfromasj
- 4–6 desserttallerkener
- 16–24 solbær
- 4–6 ss kald fruktsaus, for eksempel jordbær- eller bringebærsaus (se avsnittet Sauser)
- 4–6 ss yoghurt
- mynteblader
- Hell fruktsausen på midten av tallerkenen og hell deretter yoghurten i midten av sausen. Bruk en cocktailpinne til å lage en linje fra midten til kanten av tallerkenen. Ha iskremen på midten av tallerkenen og pynt med solbærene og myntebladene.



7.0.33 Pære- og aprikosis

- 150 g aprikos (skrelt og uten stein)
- 150 g skrelt pære
- 90 g sukker
- 2 dl helmelk
- 1 dl kremfløte
- 2 ss sitronjuice
- Mos frukten sammen med sitronjuicen, sukkeret og melken. Tilsett fløten. Sørg for at alle ingrediensene er ordentlig blandet.
- Slå på iskremmaskinen og hell blandingen i kjølebollen.

Tilberedelsestid: 40–50 minutter.

7.0.34 Barnas karneval

(6 porsjoner)

- Pære- og aprikosis
- 6 desserttallerkener
- 6 marshmallows
- 18 fargede sjokolader
- 6 kjeks dyppet i sjokolade
- 6 marshmallows eller vingummi
- Ha iskremen på tallerkenene. Plasser de andre ingrediensene på tallerkenene. Bruk fantasien.



7.0.35 Iskrempudding med ananas

- 350 g fersk ananas
- 200 g melis eller sukker
- 4 dl kremfløte
- 1 ss sitronjuice
- Skrell ananasen og fjern den harde kjernen og "øynene". Mos ananasen sammen med sukkeret og sitronjuicen. Pisk kremen halvveis. Rør ananasblandingen inn i kremen. Sørg for at alle ingrediensene er ordentlig blandet.
- Slå på iskremmaskinen og hell blandingen i kjølebollen.

Tilberedelsestid: 45–55 minutter.

7.0.36 Iskake Caprice

(6–8 porsjoner)

- Iskrempudding med ananas
- 1 springform, 20–22 cm i diameter
- bakepapir
- 1 rundt sukkerbrød
- 6 skiver ananas
- 1 boks med mandarinbåter
- kiwi
- 1,25 dl krem
- likør hvis du ønsker det
- Skjær til bakepapiret og ha det i bunnen av og langs kanten på springformen. Sett formen i fryseren i ca. 30 minutter. Dette gjør at iskremen ikke smelter når du har den i formen.
- Del sukkerbrødet i to lag og ha ett lag i bunnen av formen. Dynk det nederste laget med likør hvis du ønsker det. Dekk kaken med iskremen og plasser deretter den andre delen av kaken på toppen. Dekk formen med papir. Sett kaken i fryseren i ca. 1 time (avhengig av hvor hard iskremen er).
- Plasser kakefatet i kjøleskapet en stund. Fjern springformen, plasser kaken opp ned på fatet og fjern bunnen på formen.

På bildet ser du et forslag til hvordan du kan pynte kaken.



7.0.37 Sukkerfri jordbæris

(ca. 8 porsjoner på 75 g)

- 2 plater gelatin
- 375 g ferske jordbær
- 1,5 ss sitronjuice
- 90 g kunstig søtningsstoff
- 1,5 dl kremfløte
- 4 ss vann
- Bløtlegg gelatinen i en bolle med kaldt vann. Skyll jordbærene og mos dem deretter sammen med det kunstige søtstoffet og sitronjuicen. Løs opp gelatinen i 4 ss varmt vann. Rør den oppløste gelatinen inn i jordbærmosen. La blandingen avkjøles.
- Pisk fløten til den er stiv. Bland kremen med resten av ingrediensene. Sørg for at alle ingrediensene er ordentlig blandet.
- Slå på iskremmaskinen og hell blandingen i kjølebollen.

Tilberedelsestid: 25–35 minutter.

Tips:

I stedet for jordbær kan du bruke 375 g bjørnebær, bringebær, tranebær eller papaya, uten at det påvirker mengdene i oppskriften.

75 g iskrem inneholder 95 Kcal / 395 KJ, 3 g karbohydrater, 1 g proteiner og 6 g fett

7.0.38 Dama Rosabianca

per porsjon

- Jordbær- eller vaniljeis
- 1 desserttallerken
- 1 appelsin i båter
- En halv pasjonsfrukt til pynt
- Ha iskremen på tallerkenen. Pynt med appelsinbåtene og pasjonsfrukten.



7.0.39 Sukkerfri iskrem

(ca. 7 porsjoner på 75 g)

- 3 dl helmelk
- 0,6 dl kremfløte
- 60 g kunstig søtningsstoff
- 2 egg
- 20 dråper vaniljeessens
- Visp eggene sammen med melken
- Pisk fløten sammen med det kunstige søtningsstoffet til den er nesten stiv.
- Rør kremen forsiktig inn i blandingen av egg og melk og tilsett vaniljeessensen.
- Slå på iskremmaskinen og hell blandingen i kjølebollen.

Tilberedelsestid: 40–50 minutter.
75 g iskrem inneholder 85 Kcal / 355 KJ, 2 g karbohydrater, 3 g proteiner og 5 g fett

Tips:

De sukkerfrie oppskriftene ovenfor inneholder så lite karbohydrater per porsjon at det nesten ikke påvirker blodsukkernivået. Du kan derfor spise denne iskremen uten å måtte kutte ut noe annet fra kostholdet.

- Du kan bruke en hvilken som helst type kunstig søtningsstoff. Du får riktig konsistens på iskremen hvis du bruker et kunstig søtningsstoff som har et volum tilsvarende vanlig sukker. Derfor passer ikke konsentrert søtningsstoff (for eksempel aspartam) til å lage iskrem. Be om råd på apoteket eller hos en kostholdsekspert.
- Nå for tiden kan også diabetikere spise mat som er søtet med vanlig sukker, så sant de følger visse retningslinjer. Ta kontakt med legen eller en kostholdsekspert hvis du vil vite hvilke retningslinjer du bør følge.



Innehållsförteckning

1 Introduktion

Glass, sorbet, glassmousse och glasspudding: glass görs i många former och smaker. Det finns en glass för alla smaker och tillfällen. Med den här glassmaskinen kan du göra din egen glass med de fräschaste ingredienserna, utan färgämnen och konserveringsmedel. Med det här recepthäftet, i kombination med användarhandboken, får du en tillförlitlig och praktisk guide för tillagning av glass. Läs användarhandboken noggrant innan du börjar. Det här häftet innehåller en mängd recept och många fotografier och förslag. Vi har även lagt till sockerfria recept för diabetiker. Använd det här häftet och upptäck hur enkelt det är att laga den allra läckraste glassen hemma med din glassmaskin.

1.0.1 Ingredienser och redskap

Se till att du har alla ingredienser och redskap till hands när du börjar tillaga glassen. Det är viktigt att glassmaskinen och redskapen är rena och torra så att inga bakterier hamnar i glassen. När du ska tillaga glassen behöver du en mixer, matberedare och nylonsil. Du får bäst resultat om du följer recepten i det här häftet. Om du vill använda något annat recept söker du reda på ett liknande recept i det här häftet och använder de mängder som anges där.

2 Ingredienser

2.0.1 Ägg

Recepten är baserade på ägg som väger 55–60 gram.
Äggulor ger glassen bättre konsistens och fylligare och lenare smak.
Äggvitor som tas direkt från kylskåpet är svåra att arbeta med. Du bör därför ta ut äggen från kylskåpet några timmar innan du ska använda dem.
De flesta glassorter med äggula tillagas utan att ingredienserna kokas. Om du är osäker på hur färska äggen är kan du koka ingredienserna enligt beskrivningen för vaniljglass. Koka inte blandningen för länge eftersom det kan leda till att den koagulerar.
Om blandningen koagulerar kan du ta bort klumparna med hjälp av en mixer (med mixerstav) eller matberedare. Kör blandningen i cirka 30 sekunder. Du kan även tillsätta 1 dl kall grädde så att blandningen kyls ned. Använd en mixer eller visp och vispa blandningen medan du tillsätter den kalla grädden.

Tips:
I vissa recept används endast äggulor. De återstående äggvitorna kan till exempel användas till att göra en omelett eller maräng. De finns lämpliga recept i de flesta kokböcker.

2.0.2 Mjölk/yoghurt/kvarg (kesella)

Det går bra att använda både pastöriserad och steriliserad mjölk. Du kan fritt välja mellan helmjölk och lättmjölk enligt personlig smak. Glassen får fylligare smak om du använder mjölk med högre fetthalt.
Om du vill göra glass med yoghurt eller kvarg bör du inte koka den ingrediensen. Tillsätt yoghurten eller kvargen när blandningen har svalnat.

2.0.3 Grädde

Använd alltid kall grädde. Om receptet anger “vispad grädde” slutar du vispa när grädden har en yoghurtliknande konsistens. Det gör det enklare att blanda grädden med de andra ingredienserna. Vid hög rumstemperatur rekommenderar vi att du kyler ned vispen och skålen i kylskåpet innan du börjar vispa grädden. Fetthalten påverkar gräddens konsistens. Om du använder grädde med högre fetthalt ger det glassen en krämigare och fylligare smak.

2.0.4 Socker

Använd strösocker eftersom det löses upp lättare. Du kan även använda florsocker, råsocker eller honung. Mal grovkornigt socker i en mixer eller matberedare innan du använder det. Om sockerhalten är för låg påverkar det glassens konsistens negativt.

Om du tillsätter för mycket socker tar det längre tid för glassen att få önskad konsistens. Du kan även byta ut en del av sockret mot druvsocker. Om receptet anger 100 g socker kan du till exempel använda 75 g socker och 25 g druvsocker. Druvsocker förhindrar att sockret kristalliseras, särskilt i sorbet.

2.0.5 Frukt

Med färsk frukt får du den godaste glassen och det är även bra ur näringssynpunkt. Inlagd frukt passar också bra. Men du bör då se till att den har runnit av ordentligt innan du finfördelar den. Dra även ned på mängden socker med cirka 25 g, beroende på typen av frukt och personlig smak. Sommarfrukt och -bär kan enkelt frysas ned (till exempel jordgubbar, hallon och persika) så att du kan göra glass med färsk frukt och bär året runt. Frysta bär kan förvaras i cirka åtta till nio månader i en frys eller i ett frysfack av typen *** eller **** i kylskåpet.

Puré på frukt som inte kokats blir lätt missfärgad. Du kan undvika det genom att droppa lite citronjuice på äpplen, bananer, päron och plommon innan du gör puré av dem. Om du vill tillsätta bitar av frukt till glassblandningen strör du lite socker på dem för att förhindra att iskristaller bildas i fruktbitarna när de fryses ned.

2.0.6 Alkohol

Glassblandningar som innehåller alkohol tar längre tid att tillaga eftersom alkoholen gör att det tar längre tid att frysa ned dem jämfört med andra glassblandningar. Om inte receptet anger något annat tillsätter du alkoholen till blandningen i glassmaskinen 5–10 minuter innan glassen är klar.

2.0.7 Sockerlag

För tillagning av cirka 3 dl sockerlag behövs:

- 1 rostfri kastrull
- 1 träslev
- 2 dl vatten och
- 200 g strösocker

För tillagning av 4,5 dl sockerlag behövs:

- 2,75 dl mjölk
- 275 g strösocker

Häll vatten och socker i kastrullen och blanda noggrant med en träslev. Lös upp sockret på medelvärme. Skumma av eventuellt skum som bildas på ytan. Koka sockerblandningen i cirka en minut. Ta av kastrullen från plattan och låt sockerlagen svalna. Om du ofta tillagar sorbet kan du tillreda sockerlag i förväg och förvara den i en tättslutande behållare i kylskåpet.

2.0.8 Tillredningstid

I receptet anges ungefärlig tillredningstid. Den faktiska tillredningstiden kan variera beroende på:

- den ursprungliga temperaturen på glassblandningen
- rumstemperaturen
- frysblockets temperatur (förvara det i frysen i cirka 18–24 timmar).

Tillagningen tar längre tid när blandningens temperatur och/eller rumstemperaturen är högre. Du får bäst resultat om du kyler ned blandningen i kylen innan du häller den i glassmaskinen. Tillredningstiden beror även på de mängder och ingredienser som anges i receptet. För glass som ökar mycket i volym, till exempel jordgubbs- eller körsbärsglassmousse, eller glass som innehåller en stor andel grädde krävs längre tillredningstid än för fruktglass och sorbet. Överskrid inte mängdangivelserna i recepten. Om du gör det blir glassen mindre kompakt.

3 Förvara glass

3.0.1 I glassmaskinen

När glassen är klar kan du lämna den i glassmaskinen i cirka 10 minuter.

3.0.2 I frysen

Glass har lång hållbarhet. Men om du förvarar den en längre tid i frysen har det negativ inverkan på smak och kvalitet. Efter en till två veckor försämras glassens konsistens och den

SVENSKA

fräscha smaken går förlorad. Glass kommer bäst till sin rätt när den är färsk och det är därför en god idé att äta den inom kort efter att den tillretts.
Om du vill förvara glass i frysen bör du tänka på följande:

- Förvara glassen i en ren, tättslutande behållare.
- Förvaringstemperaturen måste vara minst -18 °C.
- Ange tillredningsdatum och typ av glass på behållaren.
- Frys inte in upptinad glass på nytt.

Ta ut glassen ur frysen minst 30 minuter innan den ska ätas och lägg den i kylskåpet. I rumstemperatur är glassen klar att ätas efter 10 till 15 minuter. Sorbet tinar snabbare än glass. Tina sorbet i kylskåpet i högst 15–20 minuter.

3.0.3 Förvaringstid

Glass med ingredienser som inte kokas:

- Cirka 1 vecka

Sorbet:

- 1 till 2 veckor

Glass som tillreds med delvis kokade ingredienser:

- Cirka 2 veckor

4 Servering och dekoration

- Recepten gäller cirka 4–6 personer, beroende på servering och typ av glass.
- Du kan servera glass i metall- eller glascouper, i metall-, glas- eller kristallskålar eller på desserttallrikar. Beroende på typen av glass kan du även servera den på frukthalvor eller i urgröpt frukt, till exempel melon, ananas, apelsin eller grapefrukt.
- Vi rekommenderar att du kyler ned couperna, skålarna eller den urgröpta frukten i frysfacket eller frysen en liten stund innan du serverar glassen. Om du gör det smälter glassen inte lika snabbt när den serveras.
- Vissa typer av glass, till exempel glass utan smaktillsatser, glass med kaffesmak och chokladglass är mindre kompakta än andra typer. Ta ut sådan glass från glassmaskinen och kyl den i frysen i 30 minuter innan du serverar den.
- Du kan göra glasskulor med en speciell glasskopa. Glasskopan måste vara helt ren. Doppa skopan i vatten innan du skopar upp glassen så blir glasskulorna jämna. Om du vill servera glassen i en coupe lägger du glasskulorna i frysen i 30 minuter innan du serverar dem. Det förhindrar att de smälter medan du lägger upp dem.
- Glass passar även utmärkt till bakverk, till exempel petit-chouer, kakor, maräng och crêpes.
- Dekorera glassen med till exempel vispad grädde, vispad äggvita, crème fraîche, vaniljsås eller någon annan slags sås.
- Blanda den vispade grädden eller crème fraîchen med lite finhackade nötter innan du serverar glassen.
- Ta lite mer frukt än vad som anges i receptet och använd den återstående frukten till att dekorera glassen med. Du kan även använda kanderad frukt, cocktailbär eller marinerade russin. Fruktsmaken framhävs om du marinerar frukten i likör. Du kan även smaksätta glassen med en passande likör.
- Du kan även dekorera glassen med till exempel tunna blad av choklad, riven choklad, nougat, konfektbitar, riven kokos eller hackade nötter (valnötter, hasselnötter, mandelspån, pistaschnötter).
- Glassen ser ännu festligare ut om du dekorerar den med ett eller flera kex, mandelbiskvier, rån eller rullrån.

5 Sås

Sås kan vara ett gott komplement till glassen. Det finns många olika sorter, till exempel chokladsås och fruktsås.
Många typer av färdiga såser finns i handeln. Men precis som med glass är hemgjorda såser mycket godare. Du kan enkelt tillaga en sås några dagar i förväg och förvara den i kylskåpet eller frysen.

5.0.1 Varma såser

Om du tänker servera en varm sås värmer du den långsamt. Se till att glassen är ordentligt frusen innan du häller såsen över den.
De såser som beskrivs nedan kan även serveras kalla. Du kan servera den varma såsen separat som ett tillbehör till glassen eller hälla den över glassen precis innan du serverar den.

5.0.2 Körsbärssås

Häll saften från en burk med urkärnade körsbär i en kastrull tillsammans med lite rivet skal från en apelsin eller citron. Låt blandningen sjuda på låg värme i 10 minuter. Sila blandningen.
Häll en halv matsked pressad citron och en tesked pressad apelsin genom en sil i en skål och blanda en tesked majsmjöl eller potatismjöl med juicen. Häll blandningen i den varma körsbärsjuicen under omrörning. Låt blandningen koka i 1 minut. Tillsätt socker efter smak och en matsked kirsch (körsbärslikör) om du vill. Tillsätt körsbären till såsen precis innan du serverar den.

5.0.3 Chokladsås

Bryt eller skär 125 g vanlig choklad i bitar. Smält den i ett värmebad i en skål över 2 dl kokande vatten. Låt den smälta chokladen sjuda i 20 minuter.
Tillsätt 1,5 tesked vaniljsocker, 2 matskedar vispgrädde och en klick smör. Rör om såsen tills den är slät. Häll såsen över glassen precis innan du serverar den.
Du kan tillaga såsen i förväg och förvara den i en tättslutande behållare i kylskåpet i några dagar. Värm såsen över lätt sjudande vatten innan du serverar den.

5.0.4 Kall fruktsås

Det här receptet gäller färsk frukt men du kan även använda frusen eller inlagd frukt.
Om du använder färsk frukt tillsätter du socker i förhållandet 50–75 g socker till 200 g frukt. Mängden socker beror på typen av frukt. Avlägsna kärnorna genom att trycka frukten genom en nylonsil. Låt fruktsåsen svalna innan du serverar den. Frys inte ned fruktsåser som tillagats med frusen frukt. Men fruktsåser som tillagats med färsk frukt kan du frysa in.

5.0.5 Fruktpuré

Du kan tillreda fruktpuré på följande sätt:

- Tvätta frukten och ta bort kärnorna (vissa frukter måste skalas först).
- Tillsätt socker efter smak och koka frukten tills den är mjuk.
- Ta bort eventuella kärnor genom att sila purén.

Tips:
Du kan även göra puré av inlagd frukt. I så fall använder du så lite fruktjuice som möjligt och tillsätter inget eller mycket lite socker.

6 Barnkalas

Använd starka glada färger när du dekorerar barnens glass. Välj smaker som barn älskar.
Som dekoration kan du använda vispad grädde eller färdig vaniljsås, chokladsås eller fruktyoghurt. Dekorera glassen med strössel, kristyrblommor, rån eller chokladpraliner.
Nedan följer några smaskiga serveringsförslag:

1 Banan- eller vaniljglass med chokladsås
2 Chokladglass med hackade nötter
3 Jordgubbsglass med marshmallower
4 Vaniljglass på en kakskiva med fruktsås.
5 Crêpes fyllda med fruktglass och med florsocker siktat ovanpå

7 Recept

7.0.1 Grundrecept för glass

Ingredienser:
- 3 äggulor
- 100 g strösocker
- 10 g vaniljsocker
- 2,5 dl helmjölk
- 2 dl vispgrädde
- Vispa äggulorna, sockret och vaniljsockret tills det är luftigt. Tillsätt mjölken under omrörning.
- Vispa grädden ganska hårt. Rör ned de övriga ingredienserna i den vispade grädden. Se till att alla ingredienser blandas ordentligt.
- Slå på glassmaskinen och häll blandningen i nedkylningsskålen.

Tillredningstid: 40–50 minuter.

Tips:

Du kan kombinera det här grundreceptet med:
- 40 g hackade valnötter, hasselnötter eller jordnötter
- 40 g hackad kanderad frukt
- 40 g grovhackad choklad
- 8 g kanel

Om du vill lägga till ingredienser tillsätter du dem till blandningen efter halva tillredningstiden. Kanel kan emellertid blandas redan med äggulorna.

7.0.2 Coupe Dame Blanche

(4–5 personer)
- Grundrecept för glass
- 4–5 couper
- 4–5 rån
- varm chokladsås (läs mer i kapitlet Sås)
- Gör glasskulor med hjälp av en glasskopa och lägg två eller tre kulor i varje coupe. Fördela den varma chokladsåsen jämnt över glassen. Servera omedelbart.



7.0.3 Jordgubbsglass

- 200 g färska jordgubbar
- 90 g strösocker
- 1 äggula
- 1 matsked citronjuice
- 2,25 dl helmjölk
- 1 dl vispgrädde
- Tvätta jordgubbarna. Gör puré av dem blandat med citronjuicen, mjölken, sockret och äggulan. Blanda jordgubbsblandningen med grädden. Se till att alla ingredienser blandas ordentligt.
- Slå på glassmaskinen och häll blandningen i nedkylningsskålen.

Tillredningstid: 35–45 minuter.

Tips:

I stället för jordgubbar kan du använda 200 g färska blåbär, hallon eller björnbär.

7.0.4 Coupe Ambrosia

(4–6 personer)
- Jordgubbsglass
- 4–6 couper
- Några hela jordgubbar (rensade) och/eller hallon, björnbär osv.
- 0,4–0,6 dl jordgubbssås, blandad med 2–3 matskedar cointreau eller annan apelsinlikör
- Några färska myntablad
- 1,25 dl vispgrädde
- 4–6 rån
- Lägg glassen i couper och häll cointreaun över den. Klicka grädden på glassen. Garnera med frukt, rån och myntablad.



7.0.5 Bananglass

- 250 g mogen banan
- 100 g strösocker
- 1,5 matsked citronjuice
- 0,75 dl vispgrädde
- 2,5 dl helmjölk
- Gör puré av bananen blandat med sockret och citronjuicen. Blanda sedan bananblandningen noggrant med grädden och mjölken.
- Slå på glassmaskinen och häll blandningen i nedkylningsskålen.

Tillredningstid: 40–50 minuter.



7.0.6 Coupe Melanie

(4–5 personer)

- Bananglass
- 4–6 couper
- 1 stor skivad banan
- 0,4–0,6 dl äggtoddy
- 4 matskedar bananlikör
- 4–6 valnötshalvor
- 2 skivade kiwifrukter
- 8 urkärnade dadlar
- 1,25 dl lätt vispad grädde, som serveras separat
- Lägg alla ingredienser i couperna och dekorera enligt egen fantasi.

7.0.7 Fruktyoghurtglass

- 250 g färsk frukt (till exempel blåbär, hallon eller jordgubbar)
- 100 g strösocker
- 0,5 dl grädde
- 3,75 dl yoghurt
- 1 matsked citronjuice
- Tvätta frukten. Gör puré av frukten blandat med socker och citronjuice. Tillsätt fruktblandningen till yoghurten och grädden. Se till att alla ingredienser blandas ordentligt.
- Slå på glassmaskinen och häll blandningen i nedkylningsskålen.

Fotot visar ett serveringsförslag.
Tillredningstid: 35–45 minuter.

7.0.8 Glassläsk

(4–6 personer)

- 4–6 skopor fruktyoghurtglass
- 4–6 höga glas
- 50 g jordgubbar och 50 g hallon, blandat med 1 matsked florsocker
- 4–6 halva citron- eller apelsinskivor
- 4–6 sugrör
- 1,25 dl vispgrädde
- kolsyrad läskedryck
- Lägg fruktpurén i glasen och lägg sedan glassen ovanpå. Häll läsken över glassen. Garnera med citron- eller apelsinskivor. Klicka den vispade grädden ovanpå och sätt sugrören i glasen.



7.0.9 Mangoglass

- 300 g mogen mango, skalad och urkärnad
- 90 g strösocker
- 2 matskedar honung
- 2 matskedar citronjuice
- 0,5 dl vispgrädde
- 2 dl helmjölk
- 1 äggula
- Gör puré av mangon blandat med citronjuicen, sockret, honungen, mjölken och äggulan. Rör ned grädden i blandningen. Se till att alla ingredienser blandas ordentligt.
- Slå på glassmaskinen och häll blandningen i nedkylningsskålen.

Tillredningstid: 35–45 minuter.

Tips:
I stället för mango kan du använda 300 g skalad och urkärnad aprikos eller persika.

7.0.10 Coupe Tropical Night
(4–5 personer)
- Mangoglass
- 4–5 couper
- 4 matskedar apelsinlikör eller passionsfruktslikör
- 2 stora skivade bananer
- 4–5 apelsinklyftor, delade på mitten
- 2–4 matskedar riven kokos
- 4–5 gröna cocktailbär
- 1,25 dl lätt vispad grädde, osötad crème fraîche
- 4–5 rån
- Lägg alla ingredienser i couperna och dekorera enligt egen fantasi.



7.0.11 Vaniljglass
(4–5 personer)
- 2 äggulor
- 1 ägg
- 125 g strösocker
- 5 g vaniljsocker
- 4 dl helmjölk
- 1,5 dl vispgrädde
- 5 g majsmjöl
- Häll äggulorna, strösockret, vaniljsockret och majsmjölet i en skål. Vispa i mixern tills äggulorna är nästan vita.
- Värm mjölken försiktigt. Tillsätt den varma mjölken lite i taget till äggblandningen samtidigt som du vispar den i mixern. När ingredienserna är ordentligt blandade häller du blandningen i kastrullen.
- Värm blandningen på medelvärme i 1–2 minuter under omrörning. Se till att blandningen inte börjar koka. Om blandningen koagulerar vispar du ingredienserna i en halv minut i mixern eller en matberedare.
- Låt blandningen svalna till kylskåpstemperatur. Vänd sedan försiktigt ned grädden i blandningen. Slå på glassmaskinen och häll blandningen i nedkylningsskålen.

Tillredningstid: 35–45 minuter.

(4–6 personer)
- Vaniljglass
- Varm körsbärssås (läs mer i kapitlet Sås)
- 4–6 couper
- Häll den varma körsbärssåsen över glassen precis innan du serverar den.

7.0.13 Chokladglass
- 2 äggulor
- 100 g florsocker
- 2,5 dl helmjölk



- 2 dl vispgrädde
- 15 g kakao
- 1 tesked snabbkaffe
- Vispa äggulorna med sockret, kakaon, snabbkaffet och 0,5 dl mjölk tills kakaon har lösts upp. Tillsätt resten av mjölken och rör om ordentligt.
- Vispa grädden ganska hårt. Tillsätt kakaoblandningen till den vispade grädden. Se till att alla ingredienser blandas ordentligt.

- Slå på glassmaskinen och häll blandningen i nedkylningsskålen.

Tillredningstid: 35–45 minuter.

Tips:

Du kan tillsätta 40 g grovhackade, rostade hasselnötter eller mandlar till chokladglassen. Tillsätt de hackade nötterna efter halva tillredningstiden.



7.0.14 Coupe Jacquot

(4–5 personer)

- Chokladglass
- 4–5 desserttallrikar
- 4–5 stora petit-chouer
- 4–5 matskedar chokladsås (läs mer i kapitlet Sås), blandat med 2–3 matskedar kaffelikör
- 1,5 dl vispad grädde
- 4–5 valnötshalvor
- Några färska myntablad
- Lägg alla ingredienser på tallrikarna och dekorera enligt egen fantasi.

7.0.15 Kaffeglass

- 3 äggulor
- 100 g florsocker
- 2,5 dl helmjölk
- 2 dl vispgrädde
- 6 g snabbkaffe
- 5 g vaniljsocker
- Lös upp kaffet i en matsked hett vatten och låt det svalna. Vispa äggulan med sockret och vaniljsockret, kaffet och mjölken.
- Vispa grädden ganska hårt. Blanda kaffeblandningen med den vispade grädden. Se till att alla ingredienser blandas ordentligt.
- Slå på glassmaskinen och häll blandningen i nedkylningsskålen.

Tillredningstid: 35–45 minuter.

Tips:

Du kan tillsätta 40 g hackad choklad, till exempel daim eller vit eller vanlig choklad, till kaffeglassen. Tillsätt den hackade chokladen efter halva tillredningstiden.

7.0.16 Don Paulo

(4–5 personer)

- Kaffeglass
- 4–5 smördegskorgar
- 4–10 kastanjer, skivade och marinerade i konjak
- 4–5 mandelbiskvier
- 1,25 dl vispgrädde
- 4–5 röda cocktailbär
- Några myntablad
- Lägg kaffeglassen i smördegskorgarna. Lägg till kastanjeskivorna, mandelbiskvierna och den vispade grädden och dekorera enligt egen fantasi. Garnera med cocktailbär och myntablad.



7.0.17 Ingefärsglass med honung

- 70 g strösocker
- 1,5 matsked ingefärssås
- 1 matsked honung
- 35 g hackad ingefära
- 3 dl helmjölk
- 2 dl vispgrädde
- 3 äggulor
- 1 tesked majsmjöl
- Häll äggulorna, sockret och majsmjölet i en skål. Vispa i mixern tills äggulorna är nästan vita. Värm mjölken försiktigt. Tillsätt mjölken lite i taget till äggblandningen. När ingredienserna är ordentligt blandade häller du blandningen

i en kastrull. Värm den på medelvärme i ca 2 minuter under omrörning. Låt inte blandningen koka upp.
- Låt blandningen svalna till kylskåpstemperatur. Blanda den hackade ingefäran, ingefärssåsen, honungen och grädden i blandningen när den svalnat. Se till att alla ingredienser blandas ordentligt.
- Slå på glassmaskinen och häll blandningen i nedkylningsskålen.

Tillredningstid: 40–50 minuter.



7.0.18 Coupe Mikado

(4–5 personer)
- Ingefärsglass med honung, 4–5 couper
- 40 g marinerade russin blandade med 4 matskedar rom
- 2 matskedar ingefärssås och 1 matsked hackad ingefära
- 4–5 parasoller
- 4–5 rån
- 1,25 dl vispgrädde
- Lägg glassen i couperna. Tillsätt de övriga ingredienserna enligt egen fantasi.

7.0.19 Kesellaglass

- 350 g kesella
- 2 dl mjölk
- 125 g strösocker
- 1,5 dl vispgrädde
- 15 g vaniljsocker
- Vispa grädden ganska hårt med sockret och vaniljsockret. Rör samman kesellan och mjölken. Blanda sedan kesellablandningen med den vispade grädden. Se till att alla ingredienser blandas ordentligt.
- Slå på glassmaskinen och häll blandningen i nedkylningsskålen.

Tillredningstid: 30–40 minuter.

Tips:

Du kan blanda kesellaglassen med till exempel 50 g marinerade russin eller 50 g persiko- eller aprikosbitar.

7.0.20 Coupe Moon Fever

(4–6 personer)
- Kesellaglass
- 4–6 couper
- 2–3 kiwifrukter, puré
- 150 g hallon, björnbär eller jordgubbar
- 1,25 dl vispgrädde
- Myntablad
- 4–6 glassrån
- Lägg glassen i couperna. Tillsätt de övriga ingredienserna enligt egen fantasi.



7.0.21 Citronsorbet

(4–6 personer)
- Juice från ½ apelsin
- 2,5 dl färskpressad citronjuice
- 4,5 dl sockerlag (läs mer i kapitlet Ingredienser)
- 1 äggvita
- Blanda citron- och apelsinjuicen med sockerlagen och rör om ordentligt. Vispa äggvitan ganska hårt och rör ned blandningen. Se till att alla ingredienser blandas ordentligt.
- Slå på glassmaskinen och häll blandningen i nedkylningsskålen.

Tillredningstid: 25–35 minuter.

7.0.22 Yellow Light

(4–6 personer)

- Citronsorbet
- 4–6 höga vinglas
- 3 skivade citroner
- 3 cocktailbär
- Några färska myntablad
- Cirka 1 flaska mousserande vitt vin
- Lägg glassen i glasen. Häll på vinet och garnera med citronskivor, cocktailbär och myntablad.



7.0.23 Tropisk sorbet

- 200 g färsk skalad kiwifrukt
- 100 g färsk skalad och urkärnad mango
- 150 g färsk skalad ananas
- 3 dl sockerlag (läs mer i kapitlet Ingredienser)
- Juice från 1citron
- 1,5 dl kallt vatten
- 1 äggvita
- Blanda frukten med citronjuicen och sockerlagen. Vispa äggvitan ganska hårt. Rör sedan ned frukten och det kalla vattnet. Se till att alla ingredienser blandas ordentligt.
- Slå på glassmaskinen och häll blandningen i nedkylningsskålen.

Tillredningstid: 25–35 minuter.

7.0.24 Coupe Green Delight

(6 personer)

- Tropisk sorbet
- 6 couper
- 2–4 matskedar grön apelsinlikör eller kiwilikör
- 2 skivade kiwifrukter
- 1 skivad citron
- 12 röda cocktailbär
- Några myntablad
- 1,25 dl vispgrädde
- Lägg sorbeten i couperna. Tillsätt apelsin- eller kiwilikören och garnera med citron- och kiwiskivorna, cocktailbären och myntabladen.



7.0.25 Ananassorbet

- 225 g färsk ananas
- 3 dl sockerlag (läs mer i kapitlet Ingredienser)
- 1 matsked citronjuice
- 1 äggvita
- 1 dl kallt vatten
- Skala ananasen och ta bort det hårda innandömet och skalet. Gör puré av ananasen blandat med sockerlagen och citronjuicen. Vispa äggvitan ganska hårt. Rör sedan ned den i ananasblandningen. Tillsätt det kalla vattnet.
- Slå på glassmaskinen och häll blandningen i nedkylningsskålen.

Tillredningstid: 40–50 minuter.



7.0.26 Coupe Coppa Cabana

(6 personer)

- 125 g tvättade jordgubbar, som puré blandat med 2 matskedar vispgrädde
- 1 skivad stjärnfrukt
- 2 matskedar marinerade russin
- 2 matskedar riven choklad

- 1,25 dl vispgrädde
- Några färska myntablad
- 6 rån
- Lägg glassen i couperna. Tillsätt de övriga ingredienserna enligt egen fantasi.

7.0.27 Jordgubbsglassmousse

- 500 g jordgubbar
- 3 dl sockerlag (läs mer i kapitlet Ingredienser)
- Juice från 1citron
- 2 äggvitor
- 0,5 dl vispgrädde
- Tvätta jordgubbarna. Gör puré av dem blandat med citronjuicen och sockerlagen. Vispa äggvitorna ganska hårt. Blanda jordgubbsblandningen med de vispade äggvitorna och häll sedan i grädden. Se till att alla ingredienser blandas ordentligt.
- Slå på glassmaskinen och häll blandningen i nedkylningsskålen.

Tillredningstid: 45–55 minuter.

7.0.28 Coupe Margit

(6 personer)

- Jordgubbsglassmousse
- 6 couper
- 6 stora, tvättade, skivade jordgubbar
- 3 matskedar passionsfruktsås
- 3 matskedar jordgubbslikör
- 1,25 dl vispgrädde
- 6 myntablad
- 6 rån
- Lägg glassmoussen i couperna. Häll såsen och likören över glassmoussen. Garnera med de övriga ingredienserna enligt egen fantasi.



7.0.29 Körsbärsglassmousse

- 550 g urkärnade körsbär
- 3 dl sockerlag (läs mer i kapitlet Ingredienser)
- juice från ½ citron
- 2 äggvitor
- 0,5 dl vispgrädde
- 2 matskedar maraschinolikör
- Gör puré av de urkärnade och tvättade körsbären blandat med citronjuicen, sockerlagen och maraschinolikören. Vispa äggvitorna ganska hårt. Rör ned körsbärsblandningen i de vispade äggvitorna och häll sedan i grädden. Se till att alla ingredienser blandas ordentligt.
- Slå på glassmaskinen och häll blandningen i nedkylningsskålen.

Tillredningstid: cirka 50 minuter.

7.0.30 Montanara

6 personer

- Körsbärsglassmousse
- 6 desserttallrikar
- 6 kalla crêpes
- Fruktsallad, till exempel kiwifrukt, gröna vindruvor, jordgubbar, hallon, päron
- Några färska myntablad
- Lite florsocker
- Lägg körsbärsglassmoussen på crêpesen och vik eller rulla dem. Placera crêpesen på desserttallrikarna. Lägg lite fruktsallad på varje tallrik. Sikta florsocker över crêpesen och garnera med myntablad.



7.0.31 Glassbavarois

- 5 dl vispgrädde
- 8 g klar gelatin
- 3–4 matskedar vatten
- 100 g strösocker
- 4–5 matskedar maraschinolikör
- 4 äggvitor

- 60 g hackad kanderad frukt
- Blötlägg gelatinbladen i en skål med kallt vatten. Vispa grädden lätt med hälften av sockret tills den tjocknat något. Vispa äggvitorna lätt med det återstående sockret. Värm vattnet i kastrullen. Dra kastrullen från plattan och lös upp de torkade gelatinbladen i vattnet. Tillsätt maraschinolikören och låt blandningen svalna.
- Blanda den vispade grädden med de vispade äggvitorna. Rör sedan ned gelatinblandningen. Se till att alla ingredienser blandas ordentligt.
- Slå på glassmaskinen och häll blandningen i nedkylningsskålen. Tillsätt den kanderade frukten efter halva tillredningstiden.

Tillredningstid: 45–55 minuter.

7.0.32 Coupe Helene

(4 till 6 personer)

- Glassbavarois
- 4–6 desserttallrikar
- 16–24 svarta vinbär
- 4–6 matskedar kall fruktsås, till exempel jordgubbs- eller hallonsås (läs mer i kapitlet Såser)
- 4–6 matskedar yoghurt
- Myntablad
- Häll fruktsåsen i mitten av tallriken och häll sedan yoghurten i mitten av såsen. Dra en linje från mitten av tallriken till kanten med en cocktailpinne. Lägg glassen i mitten av tallriken och garnera med svarta vinbär och myntablad.



7.0.33 Päron- och aprikosglass

- 150 g aprikoser (urkärnade och skalade)
- 150 g skalat päron
- 90 g strösocker
- 2 dl helmjölk
- 1 dl vispgrädde
- 2 matskedar citronjuice
- Gör puré av frukten blandat med citronjuicen, sockret och mjölken. Tillsätt grädden. Se till att alla ingredienser blandas ordentligt.
- Slå på glassmaskinen och häll blandningen i nedkylningsskålen.

Tillredningstid: 30–40 minuter.

7.0.34 Barnkarnival

(6 personer)

- Päron- och aprikosglass
- 6 desserttallrikar
- 6 marshmallowkakor eller marshmallower
- 18 chokladbitar med glasyr i färg
- 6 chokladöverdragna kex
- 6 marshmallower eller vingummin
- Lägg glassen på tallrikarna. Lägg upp de övriga ingredienserna enligt egen fantasi.



7.0.35 Ananasglasspudding

- 350 g färsk ananas
- 200 g florsocker eller strösocker
- 4 dl vispgrädde
- 1 matsked citronjuice
- Skala ananasen och ta bort det hårda innandömet och skalet. Gör puré av ananasen blandat med sockret och citronjuicen. Vispa grädden lätt. Rör ned ananasblandningen i den vispade grädden. Se till att alla ingredienser blandas ordentligt.
- Slå på glassmaskinen och häll blandningen i nedkylningsskålen.

Tillredningstid: 45–55 minuter.

7.0.36 Glasstårta Caprice

(6–8 personer)

- Ananasglasspudding
- 1 kakform med löstagbar kant, 20–22 cm i diameter
- Smörpapper
- 1 rund lätt sockerkaka
- 6 ananasskivor
- 1 burk mandarinklyftor
- Kiwifrukt
- 1,25 dl vispgrädde
- Likör, om så önskas
- Lägg ett stycke runt smörpapper på botten av formen och en lång remsa smörpapper längs med sidorna. Ställ formen i frysen i cirka 30 minuter. Det förhindrar att glassen smälter när du fyller formen.
- Dela sockerkakan i två lager och lägg ett lager på formens botten. Droppa lite likör på det understa lagret sockerkaka om så önskas. Täck kakan med ett lager glass och lägg sedan det andra lagret sockerkaka ovanpå glassen. Täck formen med papper. Ställ formen i frysen en timme (beroende på hur hård glassen är).
- Ställ serveringsfatet i kylen en stund. Lossa kanten på kakformen, lägg kakan upp och ned på fatet och ta sedan bort kakformsbotten.

Fotot visar ett dekoreringsförslag.



7.0.37 Sockerfri jordgubbsglass

(8 portioner à 75 g)

- 2 gelatinblad
- 375 g färska jordgubbar
- 1,5 matsked citronjuice
- 90 g Sionon-sötningsmedel (eller annat likvärdigt sötningsmedel)
- 1,5 dl vispgrädde
- 4 matskedar vatten
- Blötlägg gelatinbladen i en skål med kallt vatten. Tvätta jordgubbarna och gör sedan puré av dem blandat med sötningsmedlet och citronjuicen. Lös upp gelatinet i 4 matskedar varmt vatten. Rör ned det upplösta gelatinet i jordgubbspurén. Låt blandningen svalna.
- Vispa grädden hårt. Rör ned de övriga ingredienserna i den vispade grädden. Se till att alla ingredienser blandas ordentligt.
- Slå på glassmaskinen och häll blandningen i nedkylningsskålen.

Tillredningstid: 25–35 minuter.

Tips:

I stället för jordgubbar kan du använda 375 g björnbär, hallon, tranbär eller papaya utan att det påverkar de värden som anges nedan.

1 portion glass à 75 g innehåller 95 kcal/395 kJ, 3 g kolhydrat, 1 g protein och 6 g fett

7.0.38 Dama Rosabianca

per portion

- Jordgubbs- eller vaniljglass
- 1 desserttallrik
- 1 apelsin i klyftor
- ½ passionsfrukt som dekoration
- Lägg glassen på tallriken. Garnera med apelsinklyftor och passionsfrukt.



7.0.39 Sockerfri glass

(7 portioner à 75 g)

- 3 dl helmjölk
- 0,6 dl vispgrädde
- 60 g sötningsmedel
- 2 ägg
- 20 droppar vaniljextrakt
- Vispa ägget med mjölken.
- Vispa grädden med sötningsmedlet ganska hårt.
- Vänd ned grädden i ägg-och-mjölk-blandningen och tillsätt vaniljextraktet.
- Slå på glassmaskinen och häll blandningen i nedkylningsskålen.

Tillredningstid: 30–40 minuter.

1 portion glass à 75 g innehåller 85 kcal/355 kJ, 2 g kolhydrat, 3 g protein och 5 g fett.

Tips:

De sockerfria recepten ovan innehåller så lite kolhydrater per portion att en portion har en obetydlig påverkan på blodsockernivån. Du kan därför äta den här glassen utan att behöva dra ned på något annat i din kost.

- Om Sionon inte finns tillgängligt kan du byta ut det mot ett likvärdigt sötningsmedel. För att du ska få rätt konsistens på glassen bör du använda ett sötningsmedel i pulverform som har samma volym som vanligt socker. Kompakta sötningsmedel (till exempel aspartam) är därför inte lämpliga för glasstillredning. Rådfråga en apotekare eller dietist.
- Nuförtiden kan även diabetiker äta rätter som innehåller vanligt socker, förutsatt att de följer vissa riktlinjer. Fråga din läkare eller dietist om vilka kostråd som gäller för dig.



SVENSKA

Document under number: 4203.064.0714.2